

Vepřová krkovička „speciál“

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- olej 3 lžíce
- česnek 4 stroužek
- krkovice vepřová 750 g
- omáčka sojová 1 lžíce
- worcesterská omáčka 1 lžíce
- kečup 1 lžíce
- paprika sladká mletá 2 lžička
- trocha cukr krupice 1 ks
- cibule velká 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Česnek prolisujeme. Do pekáče nalijeme olej, poklademe plátky osoleného a česnekem potřeného masa. Zalijeme zbylými ingrediencemi, které jsme smíchali, a poklademe plátky cibule. Podlijeme vodou a pomalu dusíme.

V průběhu dušení podléváme. Jídlo je hotové, když cibule úplně zesklivatí a rozpadá se.