

Jednoduchá krkovička s kapustičkami - minutka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Plátky krkovičky bez kosti 2 plátek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Olej 1 ks
- Růžičková kapusta 400 g
- Anglická slanina 120 g
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Očištěné kapustičky dáme zhruba na 3-4 minuty (dle jejich velikosti) povařit do vroucí osolené vody. Pak je scedíme a ihned zchladíme ve studené vodě, aby si zachovaly barvu. Na cedníku je necháme okapat.

Plátky krkovičky po stranách nakrojíme, aby se nám při smažení nekroutily, naklepeme je, osolíme, opepríme a obalíme v mouce. Můžeme je také před obalením potřít česnekem nebo hořčicí. Plátky osmažíme v rozpálené pánvi s trochou oleje z obou stran dozlatova, pak je vyndáme na teplý talíř a do výpeku přidáme osmažit předvařené okapané kapustičky s pokrájenou slaninou a nasekaným

česnekem. Osolíme dle chuti (můžeme použít i sojovou omáčku).
Plátky s kapustičkami podáváme s bramborem.