

Pikantní vepřové II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Vepřová krkovice 500 g
- Česnek 1 ks
- Nakládané kapie 1 ks
- Majoránka 1 špetka
- Bobkový list 1 ks
- Pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Plátky masa naklepeme, nařízneme, posolíme, popeříme a rychle osmahneme na pánvi z obou stran. Maso vyjmeme, do výpeku vložíme česnek nakrájený na plátky, kapii i s nálevem. Na tento základ položíme maso, přidáme majoránku, bobkový list a za občasného podlévání a obracení dusíme do měkka.

Příloha: různě upravené brambory, tatarka.