

Krkovička na hořčici

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olej 1 lžíce
- francouzská hořčice 2 lžíce
- vepřová krkovička 750 g
- kysaná smetana 6 lžíce
- **podle chuti**
- brandy 2 lžíce
- mletý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- vývar 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Krkovičku nakrájíme na plátky, trochu osolíme a opeříme, pokapeme olejem, potřeme pikantní hořčicí a necháme asi na 30 minut odpočinout.

Poté plátky krkovičky na malém množství oleje opečeme z obou stran a přikryté dusíme doměkka. Podléváme malým množstvím vývaru nebo horkou vodou. Měkké plátky odložíme. Do výpeku přidáme zbývající hořčici s polovinou smetany, krátce povaříme, pak přidáme brandy a zbytek smetany.

Vařící omáčkou přelijeme plátky masa a můžeme podávat. Přílohou mohou být hranolky nebo pečené brambory.

Když vynecháme brandy, použijeme všechnu smetanu s hořčicí. Krkovičku nakrájíme na plátky, trochu osolíme a opepříme, pokapeme olejem, potřeme pikantní hořčicí a necháme asi na 30 minut odpočinout.

Poté plátky krkovičky na malém množství oleje opečeme z obou stran a přikryté dusíme doměkka. Podléváme malým množstvím vývaru nebo horkou vodou. Měkké plátky odložíme. Do výpeku přidáme zbývající hořčici s polovinou smetany, krátce povaříme, pak přidáme brandy a zbytek smetany.

Vařící omáčkou přelijeme plátky masa a můžeme podávat. Přílohou mohou být hranolky nebo pečené brambory.

Když vynecháme brandy, použijeme všechnu smetanu s hořčicí.