

Lukarské maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- cibule 750 g
- mletý černý pepř 1 ks
- sádlo 100 g
- vepřová krkovice 1 kg
- sůl 1 ks
- bílé víno 1 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Slovinsko

Počet porcí: 1

Postup:

Maso osolíme a opeříme. Očištěnou cibuli nakrájíme na kolečka a osolíme.

Maso vložíme do pekáče, obložíme osolenou cibulí, přelijeme rozehřátým sádlem a zvolna pečeme, dokud maso nezměkne a cibule nedostane načervenalou barvu. Pak přilijeme víno a lukarské maso chvíli podusíme.

Lukarské maso podáváme s bramborem.