

Vepřová krkovice s hořčičnou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 4 plátek
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Paprika sladká mletá 1 lžička
- Hořčice plnotučná 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Vývar 500 ml
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou krkovicí pokrájíme na 4 plátky, naklepeme, osolíme, opepříme a poprášíme sladkou paprikou.

Krkovici vložíme na pánev s rozpáleným olejem a orestujeme z obou stran. Maso po orestování vyjmeme z pánve a dáme stranou. Cibuli si pokrájíme nadrobno a dáme osmahnout na oleji a výpeku z masa, přilijeme vývar, přidáme plnotučnou hořčici a promícháme. Maso vrátíme zpět, přikryjeme poklicí a podusíme až je maso měkké. Omáčku propasírujeme a necháme zredukovat na požadovanou konzistenci. Poté dle chuti přisolíme a opepříme.

Podáváme se šťouchaným bramborem

