

Hortobád'ská krkovička



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

227 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/hortobadska-krkovicka>

Příprava

Odležanú vykostenú krkovičku umyjeme, nakrájame na rezne, pomúčime a opečieme z oboch strán na horúcom oleji. Olej prelejeme do druhého kastróla, pridáme očistenú, jemne pokrájanú cibuľu, štiplavú papriku, rajčiakový pretlak, rascu, rozdrvený cesnak a majorán, podlejeme horúcou vodou alebo vínom a povaríme. Horúcu šťavu nalejeme na rezne a pod pokrývkou dusíme. Keď je mäso napoly udusené, pridáme očistenú a pokrájanú zelenú papriku a rajčiaky a všetko do mäkka udusíme.



Tip k receptu

Podáva sa s haluškami a zapíja dobrým maďarským vínom.

Ingrediencie

- ✓ 800 g vepřové krkovice
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 zralá rajčata
- ✓ 2 zelené papriky
- ✓ 4 stroužky roztřeného česneku
- ✓ 50 ml olivového oleje
- ✓ 2 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 3 lžíce hladké mouky
- ✓ troška kmínu
- ✓ troška majoránky
- ✓ 1 lžička mleté pálivé papriky
- ✓ soli podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod