

Krkovička na zelí



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 30min
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 2

503 kalorií , **0 g** cukrů , **26 g** tuků , **21 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: <https://srecepty.cz/krkovicka-na-zeli>

Příprava

Troubu rozejdeme na 200°C. Maso osolíme a opepříme. Cibuli a slaninu nakrájíme na malé kousky. Na pánvi rozejdeme sádlo a maso opečeme. Pak maso vyjmeme a rozpustíme slaninu. Po chvíli k ní přidáme i cibulku a restujeme do měkka.

Propláchneme zelí a smícháme jej s cibulí a slaninkou. Rozložíme do pekáčku a pak vložíme maso, které nahoře také pokryjeme zelím, aby se nevysmažilo a nespálilo. Pečeme ze začátku zakryté. Posléze odkryjeme. Pečeme, dokud není maso měkké.

Ingredience

- 2 silnější plátky vepřové krkovice
- 1 lžíce sádla
- 100 g slaniny
- 1 cibule
- 300 g kyselého zelí
- pepř
- sůl

Kategorie

Česká

Tip k receptu

Podáváme s knedlíčkem nebo chlebem. Pokud vám zbude třeba z předešlého dne zelí, klidně jej použijte tak, že jej vložíte do pekáčku a na něj položte orestované plátky krkovičky. Je to také dobré a v tom případě si ještě dodělejte cibulku nahoru :-)

