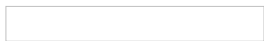


Ohnivá krkovička



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

297 kalorií , **31 g** cukrů , **2 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Beruska64

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

Příprava

Krkovičku nakrájíme na plátky, lehce naklepeme, osolíme, potřeme utřeným česnekem, olejem a necháme odležet. Do pánve dáme rozpálit olej a maso opečeme z obou stran, poté přeložíme do pekáčku, který jsme vymazali olejem, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, 4 stroužky na plátky nakrájeného česneku, nakrájenou feferonku na kostičky, zalijeme ostrým kečupem a šálkem vývaru. Vložíme do trouby a dusíme do měkka. Podáváme s brambory.

Ingredience

- 500 g vepřové krkovice
- 8 stroužků česneku
- 1 cibule
- 1 feferonka
- 1 hrneček vývaru
- 10 lžic ostrého kečupu
- 5 lžic olivového oleje
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod