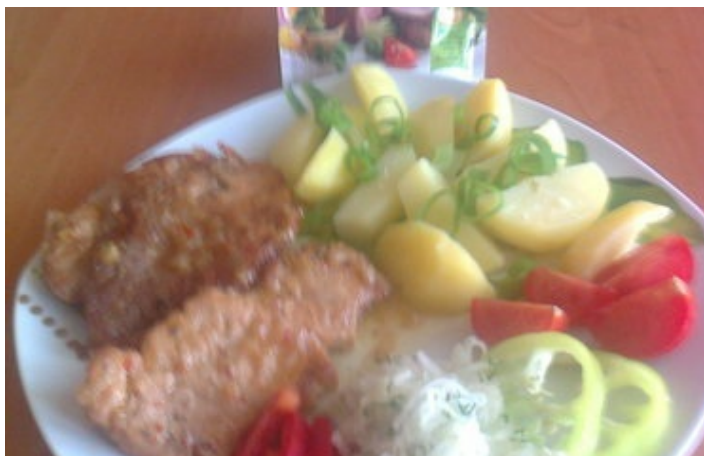


Pikantní krkovička s kořením Kotányi



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-krkovicka-s-korenim-kotanyi>

Příprava

Plátky krkovičky (kýty) naklepeme a po obvodu nařízneme, aby se nám nekroutily. Z jedné strany je osolíme, opeříme a posypeme chilli kořením. Na pánvi rozpálíme olej a plátky masa zprudka z obou stran opečeme. Přeložíme na talíř a necháme trochu vychladnout. Ve výpeku zpěníme drobně nakrájenou cibulku a přesuneme ji do pekáče. Do vychladlého masa vetřeme koření Kotányi (na stranu, kterou jsme nesolili) a vložíme do pekáče na cibuli. Na maso dáme plátky másla, trochu podlijeme vodou nebo vývarem a pečeme (zakryté) v troubě na 200 stupňů do změknutí masa. Pak přidáme trochu sladké chilli omáčky a dopečeme odkryté.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové krkovice
- ✓ 1 cibule
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1/2 balení Kotányi - lákavě delikátní směs
- ✓ 1 lžička chilli koření
- ✓ kousek másla
- ✓ pár kapek sladké chilli omáčky

Kategorie

Celoročně, Maso, Návštěva, Hlavní chod



Tip k receptu

Jako příloha jsou nejlepší opékané nebo vařené brambory a zelenina.

