

Uzená krkovička s ananasem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 5

5119 kalorií , 50 g cukrů , 421 g tuků , 168 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/uzena-krkovicka-s-ananasem>

Příprava

Ananás nakrájame na kúsky,šťavu zlejeme. Cibul'u nakrájame na kolieska.Horčicu, zázvor, cukor, soľ, a 1/2PL kari vymiešame na pastu. Mäso potrieme pastou a vložíme do vymasteného pekáča. Okolo mäsa rozložíme nakrájaný ananás a kolieska cibule. Posypeme ešte trochou kari korením a jemne osolíme. Podlejeme ananásovou šťavou a pečieme vo vyhriatej rúre cca 80 minút. Podávame so zemiakovou kašou.

Ingredience

- ✓ 1 kg uzené krkovice
- ✓ 5 cibulí
- ✓ 500 g ananasového kompotu
- ✓ 3 lžíce francouzské hořčice
- ✓ 1 lžička zázvoru
- ✓ 1 lžíce cukru
- ✓ 1 lžíce kari
- ✓ špetka soli
- ✓ 4 lžíce másla
- ✓ 250 ml ananasové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod