

# Vepřová krkovice s párky



Obtížnost: 

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

**1391** kalorií , **9 g** cukrů , **115 g** tuků , **61 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprova-krkovice-s-parky>

## Příprava

Krkovici vykostíme, osolíme, opepříme, potřeme olejem a kouskem nastrohaného zázvoru. Maso necháme chvíli odležet a poté ho opečeme ze všech stran na oleji. Přeložíme ho do pekáčku, podlijeme pivem, přidáme rozinky, kečup, lžíci nastrohaného perníku a pečeme do měkka. Podle potřeby podléváme vodou. Poté dochutíme lžičkou citrónové šťávy, lžičkou cukru. Párky nakrájíme na kolečka a opečeme. Pečení obložíme nakrájenými párky na kolečka. Podáváme s brambory.

## Ingredience

- ✓ 500 g vepřové krkovice
- ✓ 4 nožky párků
- ✓ 30 g rozinek
- ✓ 1 sklenka piva
- ✓ 3 lžíce kečupu
- ✓ 3 lžíce nastrohaného perníku
- ✓ 1 lžička citrónové šťávy
- ✓ 1 lžička cukru
- ✓ špetka zázvoru
- ✓ 5 lžic olivového oleje
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod