

Vepřová krkovička s kedlubnou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

1043 kalorií , **0 g** cukrů , **99 g** tuků , **30 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-krkovicka-s-kedlubnou>

Příprava

Maso nakrájíme na menší kostky a oloupanou cibuli na drobno. Nakrájenou cibuli usmažíme na oleji do růžova, přidáme kostky masa, zamícháme, přiklopíme pokličkou a dusíme ve vlastní šťávě do vydušení. Poté mírně podlijeme vodou, přidáme bujón a dusíme dále - do měkka. Mezitím oloupeme kedluben, nastroháme na hrubo, přidáme k masu a dusíme ještě asi 10 minut. V zakysané smetaně rozmícháme škrob a maso zahustíme. Necháme krátce přejít varem, dle potřeby dosolíme a dochutíme cukrem. Podáváme s vařenými brambory polité rozpuštěným máslem.

Ingredience

- ✓ 300 g vepřové krkovičky
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 bujón
- ✓ sůl
- ✓ 1 velký kedluben
- ✓ 200 g zakysané smetany 16%
- ✓ 1 lžička kukuřičného škrobu
- ✓ 1 lžička cukr krystal

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

