

Žebrácká krkovička



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 5

2777 kalorií , 1 g cukrů , 242 g tuků , 109 g bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Mäso pokrájame na rezne, naklepeme ich, osolíme, na jednej strane okoreníme a obalíme v múke zmiešanej s kokosom. Na panvici zohrejeme olej, poukladáme naň rezne nepomúčenou stranou, opražíme ich a potom otočíme. Rezne poukladáme do pekáča tesne vedľa seba pomúčenou stranou hore, potrieme ich popúčeným cesnakom a horčicou. Uhorky a syr najemno postrúhame. Na každý rezeň dáme vrstvu uhoriek a zakryjeme ju syrom.



Tip k receptu

Mäso pečieme pri teplote asi 150°C 30-40 minút. Ak treba, podlievame výpekcom. Na každý rezeň môžeme položiť plátok domácej slaninky. Podávame s opečenými zemiakmi a jarným zeleninovým šalátom.

Ingredience

- ✓ 1 kg vepřové krkovičky
- ✓ 250 g strouhaného uzeného sýra
- ✓ 1 sklenka (750 ml) sterilovaných okurek
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 1 lžíce kokosové moučky
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička pepře mletého
- ✓ sůl podle potřeby
- ✓ 100 ml olivového oleje na smažení
- ✓ 1 lžíce Dijonské hořčice

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Rodina, Hlavní chod