

Hortobád'ská krkovička

Obtížnost: □□□□□

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

227 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Jozef

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

Příprava

Odležanú vykostenú krkovičku umyjeme, nakrájame na rezne, pomúčime a opečieme z oboch strán na horúcom oleji. Olej prelejeme do druhého kastróla, pridáme očistenú, jemne pokrájanú cibuľu, štipl'avú papriku, rajčiakový pretlak, rascu, rozdrvený cesnak a majorán, podlejeme horúcou vodou alebo vínom a povaríme. Horúcu šťavu nalejeme na rezne a pod pokrývkou dusíme. Keď je mäso napoly udusené, pridáme očistenú a pokrájanú zelenú papriku a rajčiaky a všetko do mäkka udusíme.

Tip k receptu

Podáva sa s haluškami a zapíja dobrým maďarským vínom.

Ingrediencie

- 800 g vepřové krkovice
- 2 cibule
- 2 zralá rajčata
- 2 zelené papriky
- 4 stroužky roztřeného česneku
- 50 ml olivového oleje
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 3 lžíce hladké mouky
- troška kmínu
- troška majoránky
- 1 lžička mleté pálivé papriky
- soli podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod