

Dušená vepřová krkovice se sušenými švestkami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 2h 0min
Celkový čas: 2h 30min , Porce: 4

1375 kalorií , **0 g** cukrů , **123 g** tuků , **72 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusena-veprova-krkovice-se-susenymi-svestkami>

Příprava

V kastrolu rozejdeme polovinu oleje a osmahneme na něm maso nakrájené na kostky zhuba 2x2cm. Smažte je po všech stranách 10 minut. Přidejte ocet a ještě asi minutu smažte, až se tekutina odpaří. Maso přesuňte do misky a do kastrolu vlijte zbylý olej, přihodte na kolečka nakrájený pórek, na kostičky nakrájenou cibuli a na nudličky papriku. Osolit, opepřit a přidat oregáno. Smažte do změknutí asi 10 minut. Do hrnce vraťte maso i s tekutinou a přilijte vodu tak, aby bylo maso ponořené. Osolte, opepřete, hrnec zakryjte pokličkou, snižte plamen a duste asi 60 minut. Poté přihodte k masu přepůlené švestky a ještě půl hodiny duste, ale maso hlídejte, aby se voda nevypařila úplně a švestky se nepřipekly.

Tip k receptu

Výborně se k masu hodí česnekové americké brambory.



Ingredience

- 2 lžíce oleje
- 600 g vepřové krkovice
- 1 lžíce červeného vinného octa
- 2 pórký
- 1 cibule
- 1 oranžová paprika (kapie)
- 1 lžíce oregana
- 12 sušených švestek
- špetka bazalky
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Francouzská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Exotika, Labužník, Hlavní chod