Krkovička na černém pivu s kysaným zelím a bramborovými špalíčky

Obtížnost:

Čas přípravy: 1h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 2h 0min , Porce: **2**

16 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Tatiana

Odkaz: https://srecepty.cz/krkovicka-na-cernem-pivu-s-kysanym-zelim-a-bramborovymi-spalicky

Příprava

Krkovičku omyjeme, osušíme a posolíme. Přidáme pepř a zalijeme černým pivem. Necháme marinovat cca 90 minut. Na pánvi pak rozehřejeme trošku olivového oleje a zprudka krkovičku osmahneme po obou stranách, přidáme na plátky nařezaný česnek. Pečeme. Po chvilce zalijeme zbytkem piva přisypeme cibulku (nemáte-li sušenou kořenící směs cibulky - nejlepší je restovaná varianta - osmahněte si ji s troškou hladké mouky sami). Dusíme 4 minuty. Díky cibulce nemusíte zahušťovat. podáváme s kysaným zelím a bramborovými špalíčky (viz související recept)

Ingredience

- 2 plátky vepřová krkovice
- 200 ml černého piva
- 1 hrst cibule - sušené kořenící směsi
- 1 stroužek česneku
- pepř
- sůl
- kyselé zelí
- olivový olej

Kategorie

Česká, Finančně náročnější, Maso, Labužník, Hlavní chod