

Vepřová krkovička na pivu

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g vykostěné krkovičky

1 cibule

4 stroužky česneku

sádlo

sůl

světlé pivo

Postup

Krkovičku nakrájíme na kostky, osolíme, přidáme drcený česnek a zalijeme malým množstvím piva. Necháme 4 hodiny odležet. Na sádle zpěníme cibuli, přidáme maso, podlijeme šťávou z masa a dusíme. Omáčku nezahušťujeme, ani necedíme. Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší.