

Krkovičkový pláteček s cukínovou máčkou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

300 g pláteček krkovičky

sůl, pepř, kmín

olej, vejvar na podlejvku

česnek;

cuketa

cibule

sůl, pepř, cukr

dvě špetky normálního a 1 špetka římského kmínu

mléko

hladká mouka

ocet

olej

Postup

Flákotu popatláme třeným česnekem, posolíme, popepříme a pokmínujeme. Zalijeme olejem a necháme přes noc v pohodě. Druhý den překlopíme do pekáče a klasicky upečeme. Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme nastrohanou cuketu, sůl, pepř, cukr a kmíny. Podusíme do tekutokašova. Přidáme mouku rozmíchanou v mlíku a provaříme. Nakonec dokyselíme octem nebo citrónovou šťávou, příp. ještě přisolíme nebo dosladíme

Poznámka

Podáváme s knedlou, bramborou nebo jen tak. Vegetariáni mohou krkovičku nahradit třeba pečenými kuřecími paličkami

