

Vepřová krkovička na okurkách

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g krkovice

sádlo/nebo olej/

sůl

pepř

1 cibule, 1

5 sklenice zavařených okurek

Postup

Krkovici nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opeříme a osmahneme na tuku z obou stran. Přendáme do zapékací misky nebo pekáčku. Na zbylém tuku osmahneme chvíli cibulku na kostičky a rozložíme na maso. Pánvičku vypláchneme vodou a nalijeme pod maso. Kyselé okurky nakrájíme na kostičky, nasypeme na cibulku, přikryjeme pokličkou a pečeme v troubě asi hodinku, pak sundáme pokličku a ještě chvíli dopečeme. Podáváme s houskovým knedlíkem.