

Pečená vepřová krkovice s maminčiným zelím

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

kmín

maminčino dušené zelí::

0,5 kg vepřové krkovice s kostí

trochu hladké mouky

1 cibule

0,5 kg kysaného zelí

3 stroužky česneku

sůl

50 g sádla

2 syrové brambory

ocet

cukr

sůl

Postup

Vykostěné maso osolíme, okmínujeme, potřeme česnekem, dáme společně s na kostičky nasekanými kostmi na pekáč, přelijeme vodou, přikryjeme a dáme péct.

Propláchnuté zelí zalijme vodou, osolíme a dáme vařit.

Na sádle dohněda osmahneme najemno nakrájenou cibulku, kterou přidáme ke scezenému a propláchnutému zelí.

Přidáme k němu trošku vody, najemno nastrouhanou bramboru, osolíme a necháme podusit.

Podáváme s houskovým nebo bramborovým knedlíkem