

Krkovička dijón

Kategorie: Luštěniny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

- 2 plátky krkovice bez kosti
- 4 lžičky Dionské hořčice
- 1 konzerva krájených žampionů
- 1 cibule
- 3 papriky (nebo paprika scezená z leča)
- sůl
- pepř
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce sádla
- nebo olej na smažení
- 2 naběračky vývaru
- 1 lžička Vegetky a snítka kadeřavé petrželky na ozdobu.

Postup

Krkovičku naklepeme, osolíme a opeříme po obou stranách a po obou stranách natřeme Dionskou hořčicí a obalíme v hladké mouce. Prudce osmahneme krátce po obou stranách na rozpáleném tuku, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, žampiony (bez nálevu) a dusíme. Občas podlijeme lákem ze žampionů a vývarem. asi za 15 minut přidáme na proužky nakrájenou papriku a dalších 15 minut dusíme, občas zamícháme a podlijeme vývarem. Nakonec přidáme Vegetku a podáváme.

Poznámka

Jako příloha se hodí vařený, nebo osmažený brambor, ozdobíme petrželkou.