

Krkovička osamelého muža

Potrebuje

- - 2 väčšie pláty krkovičky
- - 100 g Karička črievko
- - soľ, čierne korenie
- - 1 lyžica horčice
- - drevená rasca
- - olej
- - hladká múka
- - 2-3 strúčiky cesnaku

Postup

Mäso naklepeme, osolíme, okoreníme a obalíme v múke. Do tlakového hrnca dáme olej, mäso opečieme z obidvoch strán, pridáme rascu, Karička črievko, horčicu a roztláčeny cesnak, podlejeme vodou a uzavrieme. Varíme 15 minút a počas varenia niekoľko krát krúživými pohybmi premiešame. Podávame s ryžou.

Tento recept nám posielal: Lubomir z Bratislavy
náročnosť: stredná
čas: 30 minút
porcie: 2