

Dušená vepřová krkovice na kečupu s rýží

Šťavnatá krkovice podušená v bujónu a kečupu, podávaná s jednoduchou dlouhozrnnou rýží.

#HlavníJídlo #Obědy #Snadné

Příprava 15 min · Vaření 60 min | Náročné | 4 porce | ≈ 24,14 Kč/porce | 640 kcal/porce

Na porci: 34 g bílkovin | 55 g sacharidů | 30 g tuků

Hlavní suroviny ve slevě
Ušetříte 40,00 Kč

~~124,21 Kč~~ **84,21 Kč** **-32 %**
za množství použité na 4 porce

Suroviny



Vepřová krkovice bez kosti · 1 kg
Potřeba: 600 g
74,90 Kč
Dobrá cena



Heinz Kečup 1kg · 1kg
Potřeba: 100 g
124,90 Kč
Nejnižší cena



Vitana Tekutý bujón hovězí 180ml · 180ml
Potřeba: 60 ml
57,90 Kč
Nejnižší cena



Rýže dlouhozrnná loupaná 1kg · 1kg
Potřeba: 250 g
29,90 Kč
Nejnižší cena

Co ještě přidat



Dobrá voda Neperlivá 2l · 2l
Potřeba: 200 ml
16,50 Kč
Nejnižší cena



Ondoliva Olivový olej vaření & smažení 1l · 1l
Potřeba: 2 lžíce
299,90 Kč



Solsanka Mořská sůl hrubozrnná 1kg · 1kg
Potřeba: 1 lžička
32,90 Kč



Černý pepř mletý 20g · 20g
Potřeba: 1/2 lžičky
11,90 Kč

Postup

1. Krkovici nakrájejte na kostky asi 3 cm, osolte a opepřete.
2. V hrnci rozehřejte olej a krkovici na prudším ohni ze všech stran opečte dozlatova.
3. Přidejte kečup, bujón a 200 ml vody, promíchejte a přiveďte k varu.
4. Přikryjte a na mírném ohni duste asi 50 minut, dokud není maso měkké. Podle potřeby podlijte vodou.
5. Mezitím rýži propláchněte, vařte v osolené vodě podle návodu asi 15 minut a sceďte.
6. Maso s omáčkou podávejte na rýži.

Tip: Pro výraznější chuť přidejte do omáčky na konci lžičku sladké papriky a stroužek prolisovaného česneku.

Otevři recept v telefonu
Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.