

Krkovice dušená v pivu s knedlíkem

Šťavnatá vepřová krkovice dušená v tmavším pivu s cibulí, podávaná s bramborovým knedlíkem.

#HlavníJídlo #ČeskáKlasika #Oběd

Alergeny: lepek (orientačně podle surovin, vždy zkontrolujte obal)

Příprava 15 min · Vaření 90 min | Náročné | 4 porce | ≈ 31,16 Kč/porce | 640 kcal/porce

Na porci: 38 g bílkovin | 42 g sacharidů | 34 g tuků

albert **Hlavní suroviny ve slevě**
Ušetříte 22,93 Kč

~~131,65 Kč~~ **108,72 Kč** **-17 %**
za množství použité na 4 porce

Ceny ve slevě platí do 17. 11. 2026.

Suroviny



Vepřová krkovice bez kosti - v celku · 1kg
Potřeba: 800 g
74,90 Kč
Nejnižší cena albert



Velkopopovický Kozel 11 · 0,5l
Potřeba: 500 ml
15,90 Kč
Nejnižší cena albert



Česká chuť Bramborový knedlík · 500g
Potřeba: 500 g
32,90 Kč
Nejnižší cena albert

Co ještě přidat



Cibule žlutá · 160 g
Potřeba: 2 ks
3,98 Kč



Česnek · 70 g
Potřeba: 3 stroužky
9,79 Kč



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



Gustona Slunečnicový olej · 1l
Potřeba: 3 lžíce
29,90 Kč
Nejnižší cena albert



Paprika sladká mletá 30g · 30g
Potřeba: 1 lžička
11,90 Kč



Kmín celý 40g · 40g
Potřeba: 1 lžička
9,90 Kč



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

Postup

1. Krkovici nakrájejte na plátky silné asi 2 cm, osolte, opepřete a okořeňte kmínem.
2. V hrnci rozehřejte olej a krkovici z obou stran prudce opečte dohněda, pak ji vyndejte.
3. Do výpeku vložte nakrájenou cibuli a osmahněte ji dozlatova, přidejte mletou papriku a ihned zalijte pivem.
4. Vraťte maso do hrnce, přidejte česnek a dusťte pod pokličkou na mírném ohni asi 80 minut, podle potřeby podlijte vodou.
5. Bramborový knedlík uvařte podle návodu na obalu a nakrájejte na plátky.
6. Maso podávejte se šťávou a plátky knedlíku.

Tip: Šťávu na konci můžete zahustit lžící hladké mouky rozmíchané ve vodě a podávat s kysaným zelím.

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

Stáhnout aplikaci v App Store