

Vepřová krkovička s pepřovou omáčkou s rýžovými vřeteny

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 35 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Těstoviny uvaříme dle návodu. Krkovici si vyndáme z lednice aspoň hodinu před přípravou. Vepřovou krkovicí s kostí nakrájíme na vyšší plátky. Potřeme je olejem, posolíme a posypeme lehce rozdrceným barevným pepřem z obou stran a necháme odpočívat. Na rozehřátou pánev položíme vepřové plátky a zprudka opečeme po obou stranách, poté necháme odpočinout v troubě předehřáté na 50° cca 10 minut. Na pánev, kde nám zbyl výpek z masa nalijeme smetanu, přidáme sůl, zelený pepř (nakládaný) a zpěníme, aby nám omáčka zhoustla a lehce zhnědla. Naservírujeme těstoviny s masem a přilijeme připravenou omáčkou.

Ingredience

- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 4 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 150 g
- **Pepř zelený mletý 15 g** - 2 g
- **Pět pepřů 15 g** - 2 g
- **Olej slunečnicový** - 36 g
- **Vepřová krkovice** - 800 g
- **Rýžové těstoviny bezlepkové LUCKA 300 g** - **VŘETENA** - 300 g

