



Krkovička s brambory a slaninou



Krkovička s brambory a slaninou

Dehydratovaný výrobek. Směs pro přípravu hotového pokrmu.

Návod k přípravě:

1. Vepřovou krkovičku nakrájíme na nudličky, očištěnou chilli papričku a česnek nasekáme na malé kousky. Okapané červené fazole vložíme do sáčku na pečení, přidáme maso, chilli koření, směs na

přípravu vepřové krkovičky, česnek, chilli papričku a nakonec drcená rajčata. Sáček uzavřeme, opatrně protřeseeme a dáme do zapékací misky. Pečeme ve vyhřáté troubě při 200°C asi 60 minut. Podáváme s chlebem nebo vařenou rýží.