

**Dijonská omáčka:**

2 lžíce dijonské hořčice
1-2 polévkové lžíce bílého vína
citron
solamyl
sůl, pepř , olivový olej

Na pánvi smícháme a přivedeme k varu bílé víno, dijonskou hořčici, smetanu a kávovou lžičku solamylu. Je možné přidat i lžici šťávy z pečeného masa. Pokud je omáčka příliš řídká, je možné přidat ještě trochu solamylu (rozmíchaného v lžici vody nebo vína, nebo šťávy z masa) v opačném případě se dá naředit šťávou z masa. Omáčku lze dochutit několika kapkami citronové šťávy a mletým pepřem. Dijonská hořčice je ovšem sama o sobě dost pikantní, takže opatrně.

Krkovice:

800g vepřové krkovice bez kosti
lžíce worcesterové omáčky
špetka mleté sladké papriky
špetka drceného kmínu
špetka kari
lžíce sojové omáčky
solamyl
olivový olej
sůl, pepř

Krkovičku naložíme na 24 hodin do marinády z koření a oleje, řídíme se svojí chutí. Osmažíme na oleji dozlatova. Plátky masa pak klademe na ragú z fazolí a podáváme s grenaillemi a dijonskou omáčkou.