

Krkovice na černém pivu a bylinkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 4 plátek
- Černé pivo 0.3 l
- Kečup 4 lžíce
- Olivový olej 3 lžíce
- Rozmarýn 1 snítka
- Šalvěj 1 snítka
- Tymián 1 snítka
- Chilli koření 1 špetka
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rozmarýn, šalvěj a tymián nasekáme a smícháme s olivovým olejem a špetkou chilli koření. Přimícháme kečup a černé pivo. Vše dobře promícháme.

Plátky krkovice z obou stran potřeme připravenou marinádou a necháme v lednici do druhého dne odležet.

Před grilováním osolíme a opepříme.

Po ugrilování necháme steak 5 minut odpočinout.

Podáváme s pečivem, gratinovanými brambory, opečenými brambory, hranolky, brambory pečenými v alobalu.