

Minutková krkovička

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovice 4 plátek
- sušená bazalka 1 špetka
- olivový olej 2 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky vepřové krkovice omyjeme a na prkénku lehce naklepeme paličkou. Posolíme opepříme a lehce potřeme olivovým olejem do kterého jsme přidali trochu bazalky. Uložíme v marinovací misce do lednice a necháme uležet. Po třech dnech bude maso správně odleželé a připravené na smažení. Klademe je na rozpálenou pánev a z každé strany je velmi zprudka opečeme. Maso okamžitě servírujeme. Nejlépe chutná s bramborovou kaší, ale výtečné je i s čerstvým chlebem.