

Marinovaná krkovička

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 2

- hořčice 3 lžíce
- česnek 3 stroužek
- tymián 1 špetka
- olivový olej 3 lžíce
- balzamikový ocet 1 lžička
- sůl 1 špetka
- krkovička 2 plátek
- pepř černý drcený 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Připravíme si marinádu:smícháme hořčici,na plátky nakrájený česnek,tymián,olivový olej, ocet,sůl a pepř.Maso lehce naklepeme a necháme odpočinout.Pak maso vyjmeme,odstraníme česnek (mohl by se při pečení připalovat), přebytečnou marinádu a opečeme na pánvi nebo na grilu z obou stran.Podáváme s hranolky