

Krkovička na grilu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cibule 1 ks
- mleté chilli 1.4 lžička
- med 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- krkovička 4 plátek
- sojová omáčka 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

oupeme větší cibuli a na krájíme ji nadrobno. V misce smícháme trochu oleje, dvě lžíce medu, sójovou omáčku, nakrájenou cibuli a trochu chilli. Plátky vepřové krkovičky lehce naklepeme, podle potřeby osolíme a opepříme, vložíme do připravené marinády. Maso obalíme marinádou důkladně ze všech stran. Necháme chvíli odpočinout v chladu. Pro přípravu vybíráme krkovici, která není příliš prorostlá. Trocha tuku však určitě neškodí, maso tak bude chutnější. Například maso z libových kotlet nebo dokonce z vepřové kýty by bylo příliš suché. Po chvíli marinování maso upečeme z obou stran na grilovací pánvi potřené olejem. Můžeme je také připravovat na grilu nad dřevěným uhlím. Podáváme s čerstvým chlebem a zeleninovým salátem.