

CIABATTA S GRILOVANOU KRKOVICÍ, PAPRIKOVOU MAJONÉZOU A HRANOLKAMI

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krkovice 200 g
- cibule 1 ks
- česnek 2 stroužek
- jablečný mošt 2 dl
- nakládané toматы 100 g
- strouhaný křen 1 lžíce
- wolcestrová omáčka 2 lžíce
- bílý vinný ocet 2 lžíce
- **Suroviny na paprikovou majonézu**
- žlutá paprika 1 ks
- červená paprika 1 ks
- česnek 1 stroužek
- větvička tymiánu 2 ks
- bílý vinný ocet 2 lžíce
- majonéza 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Suroviny na hranolky**
- brambory 4 ks
- olej na smažení 4 dl
- led 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V rendlíku orestujeme najemno krájenou cibuli a česnek. Přidáme všechny zbylé suroviny a 15 minut povaříme. Směs vychladíme, nalijeme na krkovice a 24 hodin marinujeme. Vše dáme na plech a pečeme v troubě na 210°C asi 15 minut.

Papriková majonéza

Oloupané papriky nakrájíme na kostičky a společně s česnekem a tymiánem pozvolna orestujeme. Přidáme vinný ocet a dochutíme solí a pepřem. Vychladíme a spojíme s majonézou.

Hranolky

Brambory nakrájíme na hranolky a vložíme do vody s ledem. Poté vyndáme a smažíme v oleji dozlatova. Hotové hranolky osolíme.