

Vepřová krkovice v bylinkové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 4 plátek
- Petrželová nať 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Rozmarýn 1 snítka
- Tymián 1 snítka
- Olivový olej 1 dl
- Citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bylinky posekáme na drobno, vložíme do mísy, přilijeme olej a trochu citronové šťávy.

Do této marinády vložíme plátky krkovice a marinujeme nejlépe 24 hodin.

Před grilováním lehce osolíme a opeříme. Grilujeme z obou stran dozlatova. (v troubě na 200°C cca 20 minut).