

Vepřová krkovice na grilu s česnekem a salátem z červené řepy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová krkovice v celku bez kosti 750 g
- palice česneku 1 ks
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 0.5 lžička
- pepř 0.5 lžička
- kmín celý 0.5 lžička
- **Salát**
- červená řepa 3 ks
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 2 špetka
- čerstvě mletý pepř 1 špetka
- jabko 1 ks
- jarní cibulka 1 svazek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Krkovici našpikujeme polovičním množstvím oloupaných česnekových stroužků, pořádně nasolíme, napepříme a okořeníme kmínem. Přendáme na připravený alobal, obsypeme zbylým česnekem a zalijeme olivovým olejem, zabalíme dvojitě do alobalu, aby nic z balíčku neuniklo a dáme na rozpálený gril pod poklici grilovat za občasného otáčení asi 40 min.

2

Hotové maso vyjmeme z grilu a necháme minimálně 10 minut odpočívat zabalené v alobalu. Poté krájíme přes vlákno, aby krásně vyniklo česnekové mramorování. Podáváme se salátem z červené řepy.

3

na salát oloupeme červenou řepu a nastrouháme ji syrovou do mísy, přidáme sekanou jarní cibulku a krájené červené jablko na malé kousky, citronovou šťávu, olivový olej, osolíme, opepříme a zlehka dosladíme dle chuti a dobře promícháme.

Poznámka:

salát můžeme doplnit čerstvými bylinkami