

Grilovaná vepřová krkovice s česnekovým máslem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Plátky vepřové krkovice 4 ks
- Čerstvě mletý pepř 1 ks
- Sůl 1 ks
- Kravské máslo 1 ks
- Čerstvé bylinky (bazalka, pažitka..) 6 ks
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Změklé máslo utřeme s nadrobno nasekanými bylinkami, solí a pepřem a rozdrceným česnekem. Máslo ochutnáme a podle chuti ještě přidáme česnek. Máslo dáme do potravinové fólie a uděláme z něj váleček. Necháme ztuhnout v ledničce.

Plátky krkovice omyjeme, osušíme papírovými utěrkami, osolíme a opepříme z obou stran. Maso dáme na rozpálený gril a grilujeme doměkka, pozor aby jste maso nevysušily. Opečené maso uzavřeme do nádoby nebo zakryjeme alobalem a necháme odstát 5 minut. Potom plátky masa rozdělíme na talíře a na každý plátek dáme plátek česnekového másla.