

Krkovička se zeleninou a chlebem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 1

- Vepřová krkovice bez kosti 1 plátek
- Sůl dle chuti 3 špetka
- Pepř dle chuti 3 špetka
- Kečup 2 lžíce
- Sojová omáčka 1 lžíce
- Worcesterská omáčka 1 lžíce
- Med 1 lžička
- Sušené oregano 1 lžička
- Grilovaná zelenina k podávání 3 ks
- Chléb k podávání 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Plátek masa osolte a opepřete z obou stran. Kečup, sojovou omáčku, worcesterskou omáčku, med, chilli a oregano smíchejte v misce. Do marinády naložte maso a dejte na 30 - 40 minut do chladničky. Pak ho opečte v pánvi, podávejte s grilovanou zeleninou a chlebem.