

Krkovička na česneku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krkovička 500 g
- česnek 8 stroužek
- sójová omáčka 1 lžíce
- trocha tymiánu 1 ks
- trocha mletého kmínu 1 ks
- olej 200 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme a naklepeme. Do malé misky nalijeme olej, přidáme sójovou omáčku, tymián a kmín. Ve směsi „vykoupeme“ maso a jednotlivé plátky položíme do větší mísy tak, aby ležely vedle sebe. Na maso vylijeme zbytek směsi a posypeme je prolisovaným česnekem. Mísu uzavřeme víkem nebo alobalem a necháme přes noc marinovat.

Druhý den dáme do pekáčku kapku oleje, marinované maso, podlijeme vodou a při 200 °C pečeme zakryté asi 1,5 hodiny. Poté 30 minut dopékáme bez pokličky, nejlépe v troubě se zapnutým grilem. Jíme s bramborami.