

Krkovice na medu a rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová krkovice 6 plátek
- Med 4 lžíce
- Hořčice plnotučná 4 lžíce
- Koření - 7 druhů pepře 2 lžička
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl 0.5 lžička
- Rozmarýn 1 svazek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Maso omyjeme, jemně naklepeme. V misce si smícháme veškeré suroviny krom rozmarýnu. Maso vložíme do uzavíratelné misky a prohněteme s marinádou. Na konec volně vložíme rozmarýn.

Necháme minimálně přes noc v chladničce. Poté vkládáme na rozpálený gril.

Jako přílohu doporučujeme gratinované brambory nebo si můžeme dát ke krkovicí jen zeleninový salát nebo čerstvé pečivo.