

# Krkovice v ohnivé marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová krkovice 4 plátek
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Grilovací koření 1 ks
- **Marináda**
- Česnek 4 stroužek
- Pikantní hořčice 2 lžíce
- Kečup - jemný 2 lžíce
- Cibule 1 ks

**Doba přípravy:** 240 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Krkovičku mírně nasolíme, opepříme a posypeme grilovacím kořením. V míse si smícháme utřený česnek, nakolečka pokrájenou cibulí, kečup a ostrou hořčici. Kotlety vložíme do této marinády a zalijeme trochou oleje. Necháme alespoň 3 hodiny uležet a poté grilujeme. Při grilování maso směsí potíráme.