

Marinovaná vepřová krkovice

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová krkovice 8 plátek
- Olej 0.5 šálek
- Koření - Adamova žebra 1 ks
- Kečup - jemný 0.5 šálek
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Česnek 8 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Asi půl šálku oleje smícháme s kořením, přidáme stejné množství kečupu, asi 2 lžíce sojové omáčky a česnek nakrájený na malé kostičky. Marinády by mělo být hodně a měla by být hustá. Naklepané plátky krkovice necháme v marinádě rozležet minimálně 24 hodin, ale klidně až 3 dny. Pečeme nejlépe na mřížce pod grilem. Podáváme s rýží.