

# Krkovice v máslové marinádě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- máslo 300 g
- mletý zázvor 1 lžička
- majoránka 0.5 hrst
- černé pivo 4 dl
- drcený kmín 1 ks
- vepřová krkovice 6 kg

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Chorvatsko

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zvolna si rozpustíme si máslo. Vmícháme do něj majoránku, kmín, černé pivo a zázvor. Osolíme podle chuti a společně prohřejeme. Máslo necháme odležet asi 2 hodiny.

Do připravené máslové marinády nakrájíme porce krkovice. V máslové marinádě necháme krkovici uležet asi 12 hodin. Pak maso vyjmeme a grilujeme doměkka. Krkovici můžeme péct i v troubě.

Krkovici v máslové marinádě podáváme nejlépe s brambory. Pokrm můžeme osvěžit čerstvým salátem.