

Grilované plecko po portugalsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mletá sladká paprika 1 lžička
- tekutá vegeta 1 lžička
- olej 1 lžíce
- vepřové plecko 750 g
- piri piri 1 lžíce
- portské víno 0.5 dl
- sušený česnek 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Portugalsko

Počet porcí: 4

Postup:

Plecko očistíme, zbavíme tuku a nakrájíme na plátky silné asi 1 cm. Naklepeme hřbetem ruky.

V misce smícháme olej, portské víno, sušený česnek, piri piri, červenou papriku, tekutou vegetu. Přidáme maso a řádně promícháme, aby se všechny plátky masa obalily marinádou, nepropichujeme! Dáme do ledničky na zhruba 2 - 4 hodiny odležet.

Plecko grilujeme v rozehrátém grilu po obou stranách dozlatova. Při grilování potíráme zbytkem marinády.

Grilované plecko po portugalsku podáváme se zeleninou a pečivem. Pozor, pálivé!

