

Marinovaná vepřová krkovice v bylinkové marinádě + Barbecue omáčka Hellmann's

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Krkovice 800 g
- Posekaná máta 1 lžíce
- Tatarská omáčka Hellmann's Light 250 g
- Listová petržel 1 lžíce
- Čerstvý nebo sušený tymián 1 lžíce
- Kůra z limetky 1 lžička

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1.Tatarskou omáčku smícháme s bylinkami, přidáme kůru z limetky a promícháme. Do této marinády vložíme krkovice na plátky a marinujeme nejlépe 24 hodin.

2.Před grilováním lehce osolíme a opeříme. Grilujeme z obou stran dozlatova. (v troubě na 200°C cca 20 minut).