



## Marináda na grilovanou krkovičku

Ingredience

Na 2 plátky krkovice:

olivový olej: 80 ml

tmavé pivo: 80 ml

sójová omáčka: 1 PL

ostrý kečup: 1 KL

dijonská hořčice: 1 KL

sladká paprika: 0.25 KL

sušený česnek: 0.25 KL

rozmarýn: 0.25 KL

sůl: 0.5 KL

čerstvě mletý pepř: 0.25 KL

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Méně dietní, ale chutné

**Pomocí metličky rozmícháme v oleji kečup, hořčici a sójovou omáčku. Přimícháme všechny ingredience, pivo zamícháme do marinády na krkovičku naposledy...**

## Marináda na grilovanou krkovičku - recept

Pomocí **metličky** rozmícháme v oleji kečup, hořčici a sójovou omáčku. Přimícháme všechny

ingredience, **pivo** zamícháme do marinády na krkovičku naposledy.

Krkovici na gril nenaklepáváme a plátky vložíme do uzavíratelných marinovacích sáčků **do druhého dne**. Během grilování maso potíráme marinádou.

**Marináda na grilovanou krkovičku** bude mít také zajímavou chuť, přidáme-li do ní lžičku tekutého medu, který nám na grilu zkaramelizuje.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí