Krkovice marinovaná na gril či do trouby

Vaření.cz

Ingredience

- Na toto množství marinády jsem měla 3 Kg krkovičky a s přehledem stačila.
- olej — 150 ml
- 3 lžičky sójové omáčky
- kečup — 1 lžíce
- 2 lžíce hořčice
- 150 ml piva
- 2 lžíce grilovacího koření
- 1 lžička mletého kmínu
- 1 lžička mletého bílého pepře
- 3 lístky bazalky

Postup

Nejprve dobře rozmícháme hořčici, sójovou omáčku a olej. Lístky bazalky jemně nasekáme. Pak přidáme kečup, ostatní koření a nasekanou bazalku. Opět vše dobře promícháme. Nakonec přilijeme pivo. Plátky krkovice omyjeme, osušíme, nenaklepáváme! Na dno větší nádoby nalijeme půlku marinády, vložíme krkovici a zalijeme zbytkem marinády. Nádobu uzavřeme a dáme do lednice na 3 až 12 hodin. Před grilováním necháme marinádu z plátků okapat, vkládáme na gril dostatečně rozpálený na 250 – 300 st. C a pečeme z každé strany cca 4 minuty, podle tloušťky masa. Tenčí 3 minuty, silnější 5 minut.

Další možností je pečení v troubě.

Rozehřejeme troubu na 200 – 250 st. C, do pekáče vložíme maso, zalijeme veškerou marinádou a pečeme cca 30 minut po každé straně. Během pečení obracíme, dokud se na mase neutvoří kůrčička. Skvělé s pečenými bramborami či chlebem.

Zdroj: cilka.eu