

Grilovaná krkovička dědy Lebedy

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Grilování
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	70 min.
Počet osob	4 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

olej	4 lžíce
vepřová krkovička	4 plátky
kečup	2 lžíce
vinný ocet	1 lžíce
krkovička s česnekem	4 lžíce
olivový olej	4 lžíce
dijonská hořčice	1 lžíce
balsamický ocet	2 lžíce
chřest	400 g
grilovaná zelenina	2 lžíce

PŘÍPRAVA RECEPTU

V misce smíchejte olej, směs Krkovička s česnekem, vinný ocet a kečup. Očištěné plátky krkovic naložte do připravené marinády a nechejte alespoň 2 hodiny marinovat. Grilujte za občasného otáčení a potírání zbylou marinádou.

Z chřestu odřízněte dřevnaté konce, dejte do mísy, zakapejte olejem a posypte směsí Grilovaná zelenina. Vše důkladně promíchejte a grilujte do té doby, než začne chřest hnědnout a karamelizovat. Chřest servírujte promíchaný s dresingem, který vytvoříte smícháním balsamico octa, hořčice a zbylého oleje. Podávejte dohromady s krkovičkou