



Krkovička s česnekem



Česnek, černý pepř, sladká paprika a sojová omáčka dodají vepřové krkovičce typickou kořeněnou chuť. Zázvor, chilli a nové koření se postarají o mírně pikantní aroma, bylinky maso krásně provoní. Kořenící směs je vhodná jak k tradiční přípravě pečeného nebo grilovaného vepřového masa, tak ke zvýraznění vypečené šťávy z masa nebo na přírodní vepřové plátky. Tip! Při nakládání krkovičky přilijte do marinády trochu červeného vína, maso tak získá delikátní chuť.

Složení: jedlá sůl 55 %, česnek sušený mletý 15 %, cibule sušená mletá, cukr, pepř černý drcený, sušená sójová omáčka (sójový hydrolyzát, cukr, jedlá sůl, aroma, slunečnicový olej, směs koření, chilli extrakt, česnekový extrakt), paprika sladká mletá, hořčice bílá mletá, chilli chipotle mleté, zázvor mletý, nové koření mleté, tymián mletý, šalvěj mletá, bazalka.