



Vepřová krkovička v pивní marinádě

Ingredience

- 750 g vepřová krkovička
- 1 lžička MAGGI Tekuté koření
- 1 stroužek česnek
- 100 g Pivo
- 1 lžíce dijonská hořčice
- 1 lžíce med
- 1 snítky rozmarýn
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř
- 1 lžíce dijonská hořčice
- 1 lžíce med
- 4 lžíce majonéza
- 1 lžička citronová šťáva

Postup

1. Nejprve si připravte marinádu. Dejte do mísy olivový olej, hořčici, česnek, černé pivo, med, rozmarýn a Maggi Tekuté koření. Vše důkladně promíchejte a dochuťte solí a pepřem.
2. Vepřovou krkovičku nakrájejte na asi 2 cm silné plátky. Dejte je do uzavíratelné nádoby, ve které se budou marinovat, a zalijte připravenou marinádou. Nechte je v lednici odpočívat nejméně 2 hodiny.
3. Steaky pečte z obou stran na rozpáleném grilu. Po ohrilování nechte maso ještě několik minut odpočívat, až pak ho začněte krájet.
4. V misce si připravíme medovo-hořčičný dip smícháním všech ingrediencí. Podle chuti dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem.
5. Hotové steaky podávejte s medovo-hořčičným dipem a grilovanou zeleninou nebo pečivem.

140 Méně

4

Sacharidy	9.08 G
Energie	487.95 kcal
Tuky	26.2 G
Protein	32.37 G