



## Grilovaná krkovička v hořčičné marinádě



Druh jídla:



Vepřové maso

Příležitost:



Párty

Sezóna:



Grilovačka

Způsob vaření:



Grilování

### Suroviny

**1 lžičky Paprika sladká mletá Avokádo**

**Mořská sůl Mlýnek Avokádo**

5 lžic olivového oleje

2 lžičky medu

4 stroužky česneku

**1 lžíce Krkovička Avokádo**

**Pepř barevný Mlýnek Avokádo**

700 g krkovičky

**1 lžíce Hořčice Ruská Avokádo**

**2 lžíce Hořčice Francouzská Avokádo**

### Způsob přípravy

Všechny ingredience na marinádu důkladně promícháme. Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky o tloušťce 1 cm. Maso zalijeme marinádou, přiklopíme pokličkou a necháme naležet přes noc v chladničce. Plátky grilujeme z každé strany 12-15 minut, občas potřeme zbylou marinádou.