



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.