



KRKOVICE NA GRILU SE ZELNÝM KOPROVÝM SALÁTEM



Druh jídla:



Vepřové maso

Příležitost:



Pro každý den

Sezóna:



Grilovačka

Způsob vaření:



Grilování

Suroviny

Pepř černý mletý Avokádo

100 gramů bílého jogurtu
2 lžičky soli
4 plátky vepřové krkovičky
4 jarní cibulky
100 gramů majonézy

Marináda Pivní medová

300 gramů čerstvého bílého zelí
100 gramů bulvového celeru
3 hrsti kopru
2 lžíce bílého vinného octa

Způsob přípravy

Marinovanou krkovicí připravte na grilu. Zelí nasekejte najemno, přidejte nakrájenou cibuli, najemno nastrohaný celer, nasekaný kopr. Promíchejte s majonézou a jogurtem. Dochuťte octem, solí a pepřem. Ideálně nechejte také pár hodin rozležet v lednici.