



## Krkovička s cesnakom



Cesnak, čierne korenie, sladká paprika a sójová omáčka dodajú bravčovej krkovičke typickú korenistú chuť. Zázvor, čili a nové korenie sa postarajú o mierne pikantnú arómu, bylinky mäso krásne rozvoňajú. Koreniaca zmes je vhodná tak na tradičnú prípravu pečeného alebo grilovaného bravčového mäsa, ako aj na zvýraznenie vypečenej šľavy z mäsa alebo na bravčové plátky.

Tip! Pri nakladaní krkovičky prilejte do marinády trochu červeného vína, mäso tak získa delikátnu chuť.

Recept Zapečená bravčová krkovička (4 porcie) Ingrediencie: 750 g bravčovej krkovičky, 100 g šunky, 100 g anglickej slaniny, 300 g sterilizovaného leča, 50 g rastlinného oleja, 125 g strúhaného syra, 250 g smotany na šľahanie, 1 vrečko koreniacej zmesi Krkovička s cesnakom. Krkovičku nakrájanú na plátky mierne naklepte, okraje narežte a okoreňte koreniacou zmesou. Na každý plátok mäsa poukladajte plátok šunky a anglickej slaniny, lyžicu sterilizovaného leča a vložte do olejom vymasteného pekáča. Posypte strúhaným syrom, zalejte smotanou a pečte v rúre vyhriatej na 190 °C domäkka (asi 45 minút). Ako prílohu odporúčame opečené zemiaky.

Zloženie: jedlá soľ 55 %, cesnak sušený mletý 15 %, cibuľa sušená mletá, cukor, korenie čierne drvené, sušená sójová omáčka (sójový hydrolyzát, cukor, jedlá soľ, arómy, slnečnicový olej, zmes korenín, extrakt z čili papriky, cesnakový extrakt), paprika sladká mletá, horčica biela mletá, čili paprika chipotle mletá, zázvor mletý, nové korenie mleté, tymian mletý, šalvia mletá, bazalka.

Môže obsahovať sezam, zeler, lepok, arašidy.