



# Grilovaná krkovička s pučenými zemiakmi

## Recepty



Hlavné chody



Grilovanie



20 min



4



3.1

483



## Budete potrebovať

Bravčová krkovička bez kosti	800 g
Krkovička s cesnakom Vitana	1 balenie
Olivový olej	
Baby zemiaky	800 g
Maslo	4 PL
Oravská slanina	100 g
Petržlenová vňať	1 hrst'

Cheddar

50 g

Chrenová horčica Vitana

## Príprava receptu

Krkovičku nakrájame na plátky. Potrieme ich olivovým olejom a obalíme v korení Krkovička s cesnakom Vitana.

Zemiaky v šupke dáme variť do osolenej vody. Varíme do mäkka.

Rozohrejeme gril na ktorom ohrilujeme krkovičku z oboch strán.

Na liatinovej panvici na grile alebo na panvici na sporáku opečieme na kúsky nakrájanú slaninu, pridáme maslo.

Pridáme zemiaky a vidličkou alebo vareškou ich popučíme.

Premiešame a necháme ich pripiecť.

Opäť premiešame a pridáme vňať a cheddar.

Krkovičku podávame s pučenými zemiakmi a Chrenovou horčicou Vitana.



Krkovička s cesnakom