Grilovaná krkovička s pučenými zemiakmi

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

20 min

4



3.0

484

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 hrsť

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 ogrilujeme 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