Recept: Grilovaná krkovička s nakladanou cibuľou

Recepty

Hlavné chody

Grilovanie

20 min

4

3.2

21

Budete potrebovať

bravčová krkovička	4 ks
olivový olej	2 PL
Korenie Vitana krkovička s cesnakom	podľa potreby
Červená cibuľa	2 ks
Cesnak (strúčik)	2 ks
Guľôčky Vitana celé čierne korenie	4 ks

Bobkový list Vitana	1 ks
Voda	250 ml
Jablčný ocot	120 ml
Soľ	1/2 ČL
Kryštálový cukor	1 PL

Príprava receptu

Ako prvú si pripravíme nakladanú cibuľu. Cibuľu očistíme, prekrojíme a nakrájame na prúžky.

Takto pripravenú cibuľu natlačíme do pohára spolu s cesnakom, korením a bobkovým listom.

Na sporáku zahrejeme vodu, ocot, soľ a cukor. Necháme prevrieť a za horúca prelejeme cibuľu. Necháme vychladnúť a zavrieme. Skladujeme v chlade.

Bravčovú krkovičku jemne naklepeme, potrieme olivovým olejom a okoreníme.

Grilujeme z oboch strán na miernom plameni domäkka. Krkovičku podávame so šalátom, nakladanou cibuľkou a Vitana omáčkou chilli a cesnak.

#krkovička #grilovanie

Čierne celé korenie

Krkovička s cesnakom