

# Marinovaná krkovička na grilu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřová krkovička 4 plátek
- **Marináda**
- bazalkový ocet 1 lžička
- bobkový list 1 ks
- citrónový tymián 3 snítka
- zavařené brusinky 100 ml
- pomerančová šťáva 2 lžíce
- třtinový cukr 1 lžička

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejdříve si připravíme marinádu. Víno promícháme s brusinkovým džemem, cukrem, octem a pomerančovou šťávou. Přidáme bobkový list, snítka tymiánu, kousek celé skořice a vše za občasného míchání na mírném teple zvolna vaříme asi 5 - 7 minut. Zhoustlou marinádu necháme zcela vychladnout.

Maso očistíme, zlehka naklepeme, osolíme, opepříme, naložíme do marinády a necháme v chladu odležet přes noc.

Naloženou krkovičku grilujeme z obou stran, na alobalových táccích za občasného potírání marinádou,

doměkka.

Grilovanou krkovicí rozdělíme na porce a podáváme s grilovanou zeleninou, listovým salátem a oblíbenými dipy. Jako přílohu volíme pečivo nebo opečené brambory.