



KRKOVIČKA NA MEDU

INGREDIENCE NA 4 PORCE

4 PLÁTKY VEPŘOVÉ KRKOVIČKY

3 LŽÍCE MEDU

ŠTÁVA Z JEDNOHO CITRONU

4 STROUŽKY ČESNEKU

1 LŽIČKA SOLI

PEPŘ

¼ LŽIČKY MLETÉHO KORIANDRU

¼ LŽIČKY MLETÉHO KMÍNU

¼ LŽIČKY CHILLI

SÓJOVÁ OMÁČKA

2 LŽIČKY OLIVOVÉHO OLEJE

POSTUP

1. ROZMÍCHÁME CITRONOVOU ŠTÁVU S MEDEM A NALIJEME NA MASO
2. PROLISOVANÝ ČESNEK UTŘEME SE SOLÍ
3. MASO OKOŘENÍME PEPŘEM, KORIANDREM, KMÍNEM, CHILLI A SÓJOVOU OMÁČKOU, PŘIDÁME OLEJ
4. PŘES NOC MARINUJEME V LEDNIČCE
5. GRILUJEME NA PÁNVI ZHRUBA ČTYŘI MINUTY Z KAŽDÉ STRANY
6. HOTOVÉ STEAKY JEŠTĚ NA PÁR MINUT NECHÁME PŘIKRYTÉ ODLEŽET, POTÉ SERVÍRUJEME

POZNÁMKY
