

# Grilovaná krkovička



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**11587** kalorií , **0 g** cukrů , **994 g** tuků , **720 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/grilovana-krkovicka>

## Příprava

Plátky masa naklepeme, osolíme, opeříme, posypeme sušeným rozmarýnem a šalvějí, zakápneme olivovým olejem, necháme v chladu několik hodin odležet. Poté maso opečeme na grilu z obou stran do měkka. Podáváme s brambory.

## Ingredience

- 6 plátků vepřové krkovice
- 1 hrst sušeného rozmarýnu
- 1 hrst sušené šalvěje
- 5 lžic olivového oleje
- špetka soli
- špetka pepře

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Labužník, Hlavní chod

