

Grilovaná krkovička v pивní marinádě

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

4 ks	plátky krkoviče
4 stroužek	drcený česnek
	sůl
	pepř mletý

Marináda:

100 g	máslo
300 ml	černé pivo
1 lžička	drcený kmín
1 lžička	strouhaný čerstvý zázvor
	menší svazek čerstvé majoránky



Česnekovo-pažitkový dip:

2 kelímky	zakysaná smetana
1 lžíce	olivový olej
2 až 3 stroužek	drcený česnek
1 ks	velký svazek nejemno nasekané pažitky
	sůl
	čerstvě mletý pepř

Postup přípravy

Maso zlehka naklepeme, z obou stran mírně osolíme, opeříme a potřeme rozmělněným česnekem.

Připravíme si marinádu: Máslo rozežřejeme na pánvi s vyšším okrajem, přilijeme pivo, promícháme a sejmeme z ohně. Vmícháme kmín, zázvor i nasekanou majoránku. Poté do marinády naložíme maso a necháme přes noc v chladu. (Náš tip: Aby omáčka dokonale pokryla každý kousek masa, můžete marinádu nalít do sáčku, vložit do něj maso, zauzlovat a balíček protřepat a promnout.) Před grilováním maso vyjmeme z chladničky a necháme dojít do pokojové teploty. Plátky opékáme asi 6 až 7 minut a poté je otočíme. Během pečení potíráme zbylou marinádou. Na závěr si připravíme česnekovo-pažitkový dip: Zakysanou smetanu dáme do misky, přidáme olej a vyšleháme dohladka. Přidáme drcený česnek, najemno nasekanou pažitku a dle chuti sůl s pepřem. Podáváme s opečenou krkovičkou, brambory a oblíbeným salátem.