

# Grilovaná krkovička v BBQ marinádě

středně složitá  
příprava

55 min

Porcí

4

Cena

nad 150 Kč

## SUROVINY

### Grilovaná krkovička

500 g Tesco vepřová krkovice  
plátky

sůl

pepř

### BBQ omáčka

150 g kečupu Hellmann's

3 lžíce hořčice Malva

1 menší cibule

2 stroužky česneku

500 ml vody

150 ml octu

100 g másla

100 g cukru

1 lžíce mleté papriky

1 lžíce sojové omáčky

1 lžíce sladké chilli omáčky

olej

pepř

sůl

## POSTUP

### krok 1

Začneme s přípravou marinády. Cibuli nakrájíme na jemno a zpěníme na másle. Přidáme drcený česnek a hrnec odstavíme.

### krok 2

K česneku a cibuli přidáme kečup, hořčici, ocet, chilli omáčku, sojovou omáčku, mletou papriku a cukr. Vše důkladně promícháme. Podle chuti osolíme a opeříme.

### krok 3

Maso naložíme do marinády alespoň 2 hodiny před grilováním, necháme jej odležet.

### krok 4

Na rozpáleném grilu grilujeme plátky z obou stran asi 7 až 9 minut. Během grilování je můžeme potírat zbylou marinádou.