

Vaření s Honzou Krobem

Vepřová krkovice grilovaná na bukových štěpkách, uzené štouchané brambory s bylinkovým pestem a Blaťáckým zlatem

Suroviny:

vepřová krkovice, pepř, sladká paprik, mletý kmín, mletý česnek, hořčičné semínko, chilli, sůl, brambory, máslo, česnek, blaťácké zlato, bazalka, petržel, olivový olej, limetka

Postup přípravy receptu:

Krkovici vcelku naložíme do směsi koření z pepře, papriky, mletého kmínu, mletého česneku, hořčičného semínka a chilli. Stejně jako máme koření, přidáme soli. V této marinádě necháme 24 hod. odležet.

Poté zabalíme maso do alobalu a grilujeme na briketách cca 3 hod. Poté ho vyndáme z alobalu, na brikety dáme okapané bukové štěpky a maso dále grilujeme. Přidáme k tomu předvařené brambory na třičtvrtě a grilujeme společně cca na 150 st., 30 min.

Vyuzené brambory dáme do misky, přidáme kousek másla, osolíme, prolisujeme česnek a rozštoucháme. Nakonec přidáme nastrouhané Blaťácké zlato. Dále si připravíme pesto z bazalky, petržele, oliv.oleje, česneku, kůry z limetky a soli. Vše rozmixujeme. Brambory zakápneme lehce pestem, přidáme nakrájenou krkovicí a servírujeme.

45 200

DIVÁKŮ SLEDUJÍCÍCH
JTV DENNĚ

316 000

DIVÁKŮ SLEDUJÍCÍCH
JTV TÝDNĚ



Jihočeská
televize

90%

KOLIK OBYVATEL
JIŽNÍCH ČECH
ZNÁ JTV

94.8%

POKRYTÍ REGIONU
JIŽNÍ ČECHY
SIGNÁLEM

JTV a.s., Křižíkova 1696, 370 01 České Budějovice, IČ: 25156527