Grilovaná vepřová krkovička v pikantní marinádě

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/grilovana-veprova-krkovicka-v-pikantni-marinade.html

Také přemýšlíte, jaké maso budete příště grilovat, jakou připravíte marinádu. Vyzkoušejte moji grilovanou krkovičku s pikantní marinádou.

Představme si společně teplý letní večer, vůně ohýnku a pečeného masa. Vychlazené pivo nebo bílé vínko. Vítr si pohrává s vašimi vlasy. Tedy pokud nějaké máte, jak by řekl můj manžel.

Na 4 porce budeme potřebovat

- 4 cca 200 gramové plátky vepřové krkovice bez kosti

Na marinádu si připravíme

- 4 polévkové lžíce olivového oleje
- 1 polévkovou lžíci omáčky Hoisin (prodává Albert v sekci – zahraniční nebo mezinárodní kuchyně)
- 1 polévkovou lžíci olivové tapenády
- 1 polévkovou lžíci balzamikového octa
- Špetku pálivé papriky
- 1 kávovou lžičku citronového pepře
- 1 polévkovou lžíci irské whisky nebo Metaxy
- Sůl

Postup přípravy grilované vepřové krkovičky

Jednotlivé plátky krkovice lehce naklepeme a z obou stran je potřeme olejem. Vložíme je do skleněné nebo porcelánové misky, zakryjeme a vložíme je na 24 hodin do chladna.

Druhý den vyndáme maso z lednice. Ze všech uvedených surovin vymícháme marinádu.



Suroviny na grilovanou krkovičku
Zdroj: Marcela Hackerová

Plátky krkovice, jeden po druhém, potřeme marinádou tak, aby nám žádná nezbyla. Ochucené plátky obalené marinádou vrátíme zpět do misky a zakryté je necháme uležet dalších 24 hodin.

Rozpálíme gril. Plátky na gril vložíme tehdy, když těsně nad roštem udržíme otevřenou dlaň alespoň 2 – 3 vteřiny. Ale zkoušejte to opatrně.

Plátky krkovice vložíme na rošt a grilujeme 4 minuty po každé straně. Samozřejmě, že záleží, jak vysoké plátky budeme grilovat. Budou-li vyšší, například 2 cm, přidejte ještě minutu. Musí se to hlídat.

Čím déle budeme maso grilovat, tím více bude ztrácet na své měkkosti a šťavnatosti.

A nezapomeňte, že je velký rozdíl grilovat maso naložené nebo nenaložené. Vyzkoušejte to někdy a sami uvidíte, že nenaložené, nebo krátce naložené, potřebuje mnohem delší čas na pečení a na skus nebude moc křehké.

Ke grilovanému masu můžete podávat grilovanou cuketu a dipy (omáčky), jaké máte rádi. Třeba ze zakysané smetany s česnekem a pažitkou, omáčku Aioli z medvědího česneku nebo kari omáčku. Ale to už záleží jen na vás.