

Marinovaná krkovička so syrovou omáčkou

Potrebuje

- - krkovička 6 plátkov
- - vajcia 2 ks
- - plnotučná horčica 1 polievková lyžica
- - kremžská horčica 1 polievková lyžica
- - solamyl 1/2 polievkovej lyžice
- - smotana na šľahanie 100 ml
- - grilovacie korenie, soľ, mleté čierne korenie
- - Omáčka:
 - - cibuľa menšia 1 kus
 - - smotana na šľahanie 250 ml
 - - Karička črievko 100 g
 - - Karička tehla 50 g
 - - plnotučná horčica 1 polievková lyžica
 - - olej
 - - zeleninová koreniaca zmes, soľ

Postup

Pripravíme si marinádu: vajíčka vyšľaháme vidličkou, primiešame obidva druhy horčice, solamyl, smotanu, grilovacie korenie, čierne mleté korenie, soľ, dobre spolu zmiešame a naložíme plátky krkovičky na 12 hodín, aj dlhšie. Grilovala som na grilovacej panvici.

Syrová omáčka:

Cibuľku pokrúpanú na malé kocky opražíme na oleji dosklovita. Prilejeme smotanu izbovej teploty, aby sa omáčka nezrazila, pridáme Karičku črievko, Karičku tehlu postrúhanú najemno a miešame, kým sa syry nerozpustia, potom pridáme horčicu. Podľa chuti pridáme soľ.

Podávame s uvarenými zemiakmi s petržlenovou vňaťou a zeleninou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posielala: Blažena z Úľan nad Žitavou
náročnosť: stredná
čas: 60
porcie: 6