

Krkovička s ajvarem a česnekovou topinkou

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Plátkům masa na několika místech nařízneme okraje, aby se nám nekroutily. Cibuli nakrájíme na půlkolečka. Smícháme si marinádu z oleje (60 ml), hořčice, prolisovaného česneku (4 stroužky), zázvoru, posekaných lístků bylinek, soli a pepře a vmícháme do ní kolečka cibule (je lepší ji nechat takto ve větších kusech, aby se pak dala snadno vyndat). Plátky krkovice potřeme touto marinádou z obou stran, naskládáme je na sebe do misky, zakryjeme a dáme přes noc marinovat do chladničky. Druhý den si rozpálíme pánev (ideálně grilovací), jen zlehka ji potřeme olejem (maso je už mastné dost) a plátky na ní opečeme z každé strany 4 minuty. Opečené plátky naskládáme na sebe na list alobalu, zabalíme a necháme cca 5 minut odpočívat, mezitím si doděláme šťávu - do pánve k výpeku přilijeme pivo, med, osolíme a opepříme, necháme mírně zredukovat, abychom měli tolik šťávy, kolik chceme. Ochutnáme a dochutíme. Na závěr rozpustíme ve šťávě lžíci másla a vrátíme do pánve maso, vypneme plamen a zakryjeme ho pokličkou, aby se prohřálo a obalilo šťávou. Mezitím si na jiné pánvi klasickým způsobem opečeme topinky na oleji, opečené topinky vysušíme papírovou utěrkou a potřeme rozpůleným stroužkem česneku. Maso podáváme s topinkou a na kraj talíře dáme kopeček ajvaru.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Šalvěj** - 40 g
- **Hořčice kremžská 450 g tuba** - 20 g
- **Bezlepkový ležák 0,5 l** - 30 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Zázvor mletý 20 g** - 3.5 g
- **Semínkový chléb tmavý trvanlivý bez lepku KB 280 g** - 120 g
- **Včelí med luční 250 g** - 5 g
- **Olej slunečnicový** - 80 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 5 g
- **Podravka Ajvar pikant 350 g** - 50 g
- **Vepřová krkovice** - 400 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

