Trhané vepřové s medovou řepou

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Maso omyjeme a osušíme. V pekáčku obalíme ve směsi koření Krkovička nebo Grilovací koření, zasypeme najemno nakrájenou cibulí, česnekem (4 stroužky) a barbecue omáčkou zalijeme s vývarem. Pečeme zakryté 6-8 hodiny při teplotě 130-150°C. Průběžně podléváme vodou, aby nedošlo k vysušení masa. Mezitím si připravíme řepu. Řepu očistíme a oloupeme. Připravíme si marinádu z oleje, medu, citronové šťávy, tymiánu a česneku (2 stroužky nakrájené na plátky). Dochutíme solí, pepřem. Řepu nakrájíme na plátky, vyskládáme na plech, potřeme marinádou. Pekáč přidáme do trouby ke krkovičce a pečeme dohromady 20 minut na 150°C. Upečenou krkovičku pomocí vidliček "natrháme" na vlákna a zalijeme výpekem.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Červená řepa** - 80 g
- **Česnek** - 6 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Citróny** - 10 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Pitná voda nesycená** - 250 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Tymián 10 g** - 7 g
- **Grilovací koření 40 g** - 7 g
- **Včelí med luční 250 g** - 30 g
- **Bez lepku Hovězí bujón 56 g** - 10 g
- **Barbecue omáčka 250 ml** - 40 g
- **Vepřová krkovice** - 1000 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE