

Napsal uživatel Katka
Čtvrtek, 21 Srpen 2008 10:21

Suroviny

- 4 plátky vepřové krkovice
- 2 lžíce pomerančového džemu
- 1 lžíce meruňkového džemu
- 100 ml pomerančového džusu
- 1/2 lžíce medu
- 2 lžíce oleje
- 1 lžíce octa
- trochu chilli koření
- 1 lžička kari koření

Postup

Připravíme marinádu z džemů, džusu, oleje, medu, octa, chilli a kari. V této směsi necháme marinovat naklepané plátky krkovice nejméně 2 hodiny v chladnu. Pak je grilujeme asi 12 minut. Při grilování je obracíme a zbytkem marinády potíráme.