Trhané bravčové s medovou cviklou

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Mäso umyjeme a osušíme. V pekáčiku obalíme v zmesi korenia Krkovička alebo Grilovacie korenie, zasypeme najemno nakrájanou cibuľou, cesnakom (4 strúčiky) a barbecue omáčkou zalejeme vývarom. Pečieme zakryté 6 – 8 hodín pri teplote 130 – 150 °C. Priebežne podlievame vodou, aby sa mäso nevysušilo. Medzitým si pripravíme cviklu. Cviklu očistíme a ošúpeme. Pripravíme si marinádu z oleja, medu, citrónovej šťavy, tymianu a cesnaku (2 strúčiky nakrájané na plátky). Dochutíme soľou, čiernym korením. Repu nakrájame na plátky, poukladáme na plech, potrieme marinádou. Pekáč pridáme do rúry ku krkovičke a pečieme spolu 20 minút na 150 °C. Upečenú krkovičku pomocou vidličiek „natrháme“ na vlákna a zalejeme výpekom.

Ingrediencie

- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Červená repa** - 80 g
- **Cesnak** - 6 g
- **Citróny** - 10 g
- **Olivový olej** - 10 g
- **Med včelí kvetový** - 30 g
- **Pitná voda nesýtená** - 250 g
- **Bravčová krkovička** - 1000 g
- **Mleté čierne korenie** - 3 g
- **Tymián** - 7 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Grilovacie korenie** - 7 g
- **Barbecue omáčka 25 ml** - 40 g
- **Jedlá soľ** - 4 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE