

Grilovaná krkovice s Jihočeským syrečkem a česnekovými bramborami

🕒 30 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (na 2 porce)

- 400 g krkovice
- 3 stroužky česneku
- 3 větvičky rozmarýnu
- 300 g brambor grenaille
- 1 balení Jihočeského syrečku
- 50 g Jihočeského másla
- olej
- sůl
- pepř

Návod na přípravu:

Maso potřeme olejem, osolíme a opepříme. Brambory opláchneme a usušíme. Na gril dáme litinovou pánvičku, nalijeme do ní olej a přidáme osolené brambory. Na gril položíme plátky krkovice a grilujeme je cca 3 minuty z každé strany. K bramborám přidáme Jihočeské máslo, na plátky nakrájený česnek, větvičky rozmarýnu a nakrájený Jihočeský syreček. Maso po ugrilování zabalíme do alobalu a necháme odpočívat dalších 6 minut. Servírujeme společně s česnekovými bramborami.

