



Grilované špekáčky s uzenou krkovicí a b ramborovým knedlíkem

Syté grilované maso podávané s dušeným knedlíkem, jednoduché a rychlé jídlo pro celou rodinu.

Tento recept jsme vytvořili dříve a jeho slevy už skončily. Ceny a dostupnost surovin nemusí odpovídat aktuální nabídce. Aktuální recepty ze slev najdete na potravinka.cz/recepty.

#Gril #Večeře #Jednoduché

⌚ Příprava 10 min · Vaření 25 min · Střední · 👤 4 porce · 🔥 650 kcal/porce

Na porci: 0 32 g bílkovin · 35 g sacharidů · 42 g tuků

Suroviny

	Špekáčky na gril · 800g Potřeba: 800 g	89,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Uzená krkovice Řezníkův talíř · 1kg Potřeba: 1 kg	149,90 Kč ↓ Nejnižší cena
	Bramborový knedlík · 500g Potřeba: 500 g	32,90 Kč ↓ Nejnižší cena

Co ještě přidat

	Sůl Potřeba: podle chuti	
	Benkor Pepř černý mletý · 20 g Potřeba: podle chuti	24,90 Kč
	aro Olej slunečnicový 1 l · 1 l Potřeba: 2 lžíce	40,10 Kč
	Hořčice Boneco dijonská · 260g Potřeba: na podávání	19,90 Kč

Postup

- 1** Špekáčky nařízněte na koncích do kříže a krkovici nakrájejte na plátky.
- 2** Maso i špekáčky osolte, opepřete a potřete trochou oleje.
- 3** Grilujte na rozpálené grilovací pánvi nebo grilu 10 až 15 minut do zlatava, průběžně obračejte.
- 4** Bramborový knedlík nakrájejte na plátky a vařte v páře nebo v osolené vodě 15 minut.
- 5** Vše podávejte společně, případně s hořčicí nebo kečupem.

Tip: Knedlík můžete před podáváním ještě orestovat na pánvi s trochou másla pro křupavější povrch.



Otevři recept v telefonu

Naskenuj kód a měj recept i seznam surovin po ruce, s cenami a možností přidat vše do košíku.