

## Ingrediencie

8 plátky bravčovej krkovičky, 10 strúčikov cesnaku, soľ, 2 veľké cibule

marináda: 4 lyžice oleja, 4 lyžice sójovej omáčky, 10 lyžíc pikantného kečupu, 1 lyžica medu, 1 lyžica sladkej mletej papriky, 1 lyžičky mletého čierneho korenia

## Postup

Krkovičku naklepeme, osolíme, potrieme prelisovaným cesnakom a preložíme na vymastený pekáč. Cibuľu nakrájame na jemno a posypeme ňou mäso. Zmiešame ingrediencie na marinádu a prelejeme ju na mäso s cibuľou. Pekáč preložíme do vyhriatej rúry na 190 stupňov a pečieme cca 1-1,5 hodiny. Podávame s ryžou alebo zemiakmi.

zdroj: [www.mimibazar.sk](http://www.mimibazar.sk)

