

Grilované vepřové na Nivě

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

2 lžíce citrónové šťávy

4 plátky vepřového masa 2 - 2,5 cm silné

1 lžíce worecestrové omáčky

2 lžíce neušlehané šlehačky

100 g Nivy

2 lžíce másla

1 špetka cayenského pepře

1 menší drobně pokrájená cibule

Postup

Sýr i máslo necháme změkknout při pokojové teplotě, Pak dáme do šlehače, přidáme šlehačku a šleháme, až vznikne jednolitá hmota. Pak přidáme vše ostatní mimo masa a znovu promícháme. Touto směsí potřeme plátky z obou stran, naskládáme na sebe a necháme přez noc v lednici. Maso vyndáme hodinu před grilováním.

Grilujeme na naolejovaném grilu, 4 minuty po každé straně by měly stačit.

Grilovat se musí opatrně, povrch zbarvený do tmavě hněda hořkne.

Poznámka

Dá se též dělat zabalené v alobalu.