



Hodí sa k pivám z chuťovej kategórie Chmeľové a horké.



Ambasádor
Krušovice Kráľovská 12°

Steak z krkovičky s mexickým korením

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Bravčová krkovička, 600g
- Zmes korenia Mexico
- Olej
- Tortilla
- Kukurica sterilizovaná bez nálevu, 120g
- Syr Chedar
- Cesnak
- Soľ
- Paradajka, 120g
- Chili jalapeno
- Cibuľa
- Koriander čerstvý, 3PL
- Limetka šťava

POSTUP

Krkovičku potrieme korením a olejom a necháme pri izbovej teplote odležať 2-3 hod.

Tortilu/ len polovicu/ posypeme hrubo strúhaným syrom a kukuricou, preložíme na polovicu.

Suroviny na pico de gallo nakrájame najemno , premiešame s limetkovou šťavou a necháme v chlade odležať 2-3 hod.

Krkovičku grilujeme 5-6 min z každej stran, Quesadilu/naplnenú tortilu/ obojstranne asi po 1 min.

Podávame s horúcou nakrájanou quesadilou, limetkou a salsou pico de gallo.