**Krkovička s Ajvarem a česnekovou topinkou**

- Recept od [coolinarika.com](https://www.coolinarika.com/recept/1084656) -

Rychlá a česnekem s bylinkami provoněná večeře – to je krkovička s topinkou a Ajvarem. Nezapomeňte na pivo – nejen do marinády.

* **25** min

* **4** osoby



**Ingredience**

* 4plátky krkovice
* 1cibule
* 6 lžicoleje
* 2 lžícehrubozrnné hořčice
* 4 stroužkyčesneku
* ½ lžičkymletého zázvoru
* několik lístků šalvěje nebo rozmarýnu
* sůl a pepř
* 3 dclsvětlého piva
* 1 lžícemedu
* 1 lžícemásla
* K podávání: Ajvar jemný Podravka, topinky z klasického českého chleba, osmažené na řepkovém oleji a potřené česnekem

**Příprava**

1. Plátkům masa na několika místech nařízneme okraje, aby se nám nekroutily. Cibuli nakrájíme na půlkolečka.
2. Smícháme si marinádu z oleje, hořčice, prolisovaného česneku, zázvoru, posekaných lístků bylinek, soli a pepře a vmícháme do ní kolečka cibule (je lepší ji nechat takto ve větších kusech, aby se pak dala snadno vyndat). Plátky krkovice potřeme touto marinádou z obou stran, naskládáme je na sebe do misky, zakryjeme a dáme přes noc marinovat do chladničky.
3. Druhý den si rozpálíme pánev (ideálně grilovací), jen zlehka ji potřeme olejem (maso je už mastné dost) a plátky na ní opečeme z každé strany 4 minuty. Opečené plátky naskládáme na sebe na list alobalu, zabalíme a necháme cca 5 minut odpočívat, mezitím si doděláme šťávu - do pánve k výpeku přilijeme pivo, med, osolíme a opepříme, necháme mírně zredukovat, abychom měli tolik šťávy, kolik chceme. Ochutnáme a dochutíme.
4. Na závěr rozpustíme ve šťávě lžíci másla a vrátíme do pánve maso, vypneme plamen a zakryjeme ho pokličkou, aby se prohřálo a obalilo šťávou. Mezitím si na jiné pánvi klasickým způsobem opečeme topinky na oleji, opečené topinky vysušíme papírovou utěrkou a potřeme rozpůleným stroužkem česneku. Maso podáváme s topinkou a na kraj talíře dáme kopeček Ajvaru.

**Pljeskavica s ovčím sýrem a Ajvarem**

- Recept od [coolinarika.com](https://www.coolinarika.com/recept/1094480) -

Pokud máte rádi mleté maso, vyzkoušejte náš recept na netypickou pljeskavicu s ovčím sýrem. Výborný oběd či večeře!

* **35** min

* **6** osob



**Ingredience**

* 1 kgsměsi mletých mas
* pálivá paprička
* 2 lžičkysoli
* pepř
* 2cibule
* 200 gpařeného ovčího sýra, např. kaškavalu
* K podávání:
* Ajvar jemný Podravka, pita, pečená jižní zelenina, atd.

**Příprava**

1. Maso promícháme s najemno nasekanou papričkou, solí a pepřem. Cibule nasekáme najemno a vmícháme do masa. Pak ho pořádně propracujeme rukama, v masu by neměl zůstat žádný vzduch, aby se směs pěkně spojila a držela pohromadě. Propracované maso dáme na dvě hodiny odpočívat do chladničky.
2. Připravíme si list alobalu, položíme jej na prkénko, vytvoříme placičku z masa (velkou asi jako lívanec) a položíme ji na alobal. Na tuto placičku položíme odkrojený plátek sýra (neměl by přesahovat okraje), vytvoříme si druhou placku z masa a položíme ji přes něj. Zakryjeme shora druhou polovinou alobalu a prkénkem pěkně rovnoměrně smáčkneme, aby byla výsledkem placka silná 1 cm, alobal z ní půjde snadno sloupnout. Takto vytvořené placky opékáme z obou stran (nebude to trvat déle než několik minut).
3. Tradiční přílohou je Ajvar, dále buď pita nebo brambory. Skvělý je také salát z pečené jižní zeleniny, např. lilků, paprik a cherry rajčátek.
* [Facebook](https://www.facebook.com/sharer/sharer.php?u=https://www.podravka.cz/recept/1094480/pljeskavica-s-ovcim-syrem-a-ajvarem/)
* [Twitter](https://twitter.com/intent/tweet?url=https://www.podravka.cz/recept/1094480/pljeskavica-s-ovcim-syrem-a-ajvarem/&text=Pljeskavica%20s%20ov%C4%8D%C3%ADm%20s%C3%BDrem%20a%20Ajvarem%20%E2%99%A5%20Podravka)
* [Pinterest](https://www.pinterest.com/pin/create/button/?url=https://www.podravka.cz/recept/1094480/pljeskavica-s-ovcim-syrem-a-ajvarem/&media=https://coolinarika.azureedge.net/images/_variations/4/6/4648d0a2a9888ed743e98e76a7ca75fb_view_l.jpg?v=29&description=Pljeskavica%20s%20ov%C4%8D%C3%ADm%20s%C3%BDrem%20a%20Ajvarem%20%E2%99%A5%20Podravka)

Jít nahoru