

MUZEUM VYSOČINY PELHŘIMOV, p.o.

*Přijďte si prohlédnout freskový sál,
expozici Josefa a Zdeňka Šejnostových
a městskou šatlavu s mučírnou.*



www.muzeumpe.cz

Masarykovo náměstí 12, 393 01 Pelhřimov
tel.: 565 323 184 | muzeum.pelhrimov@muzeumpe.cz

CYKLO POSPÍŠIL



*„Když už do kopce to tlačíš
dlouhým šlapáním se trápíš.
Jedna možnost by tu byla
navštívit pana Pospíšila!“*

**PRODEJ
A SERVIS
JÍZDNÍCH KOL
A ELEKTROKOL**

+420 608 466 766
www.kolazhradce.cz

Jarošovská 54/II, Jindřichův Hradec

RECEPTY NA GRIL



GRILOVANÝ MARINOVANÝ BOK

Horké léto, studené pivo s pořádnou nadýchanou čepicí pěny a pořád něco chybí? Přinášíme jednoduchý recept na výtečný marinova bok.

Suroviny

- 4 kg vepřového boku
- černé pivo
- česnek
- červená paprika
- sůl a pepř



Postup:

Pořádný kus boku i s kůží o váze cca 4 kg nechat marinovat 24 hodin v marinádě z černého piva, česneku, soli a červené papriky. Kůži na boku nařežeme ostrým nožem do úhledných čtverečků. Přísady do marinády dáme přiměřeně podle vlastní chuti. Pokud použijeme při nakládání řeznickou rychlosůl, postačí marinovat 12 hodin. Grilujeme nepřímou metodou ve středu grilu se zavřeným poklopem po dobu cca 1 - 1/2 hodiny. Občas zkontrolujeme a potřeme zbylou marinádou. Nezbytnou přílohou k tomuto pokrmu je již zmíněné vychlazené pivo.

