



## Bravčový krk v jogurtovej marináde

### Ingrediencie

- 3 g kečup
- 5 g MAGGI Harmónia chuti
- 4 bravčové rebrá
- 120 g Jogurt
- 3 g Papriky, jalapeño, surové
- 4 g Korenie, rozmarín, sušené

### Postup

1. Zmiešajte jogurt s korením Harmónia chuťou, paprikou a rozmarínom.
2. Vložte mäso do marinády a marinujte do druhého dňa (aspoň 20 hodín).
3. Pečte na rozpálenom grile asi 10-15 minút av priebehu potrite marinádou.
4. Podávajte s kečupom.

sacharidy	3.46 g
energie	264.61 kcal
tuky	15.36 g
proteín	26.61 g

Ⓛ 1221

⊕ 4