Koření na pečenou krkovičku

Poměry, formy a správné načasování

Tenká vrstva, jeden chuťový směr

Nejčastější omyl: více tekutiny neznamená více chuti. Řídká marináda steče do pekáče, zatímco koncentrovaná pasta zůstane na mase.



Role a dávkování na 1 kg masa

Složka	Co přináší	Orientační množství
Sůl	Zesílí chuť a pomůže rovnoměrnému ochucení.	Podle etikety směsi; nepřidávat automaticky.
Paprika	Barvu a sladkost; uzená paprika také kouřový tón.	1-2 lžičky.
Černý pepř	Suchou pikantnost a vůni.	1/2-1 lžička.
Česnek	Plnost a pečené aroma.	2-4 stroužky nebo 1 lžička sušeného.
Kmín	Klasický středoevropský charakter.	Přibližně 1 lžička.
Pět koření	Sladce aromatický asijský profil.	Začněte 1/4 lžičky a další množství přidávejte po špetkách.

Suchá směs, pasta, marináda a glazura

Forma	Kdy a jak ji použít
Suchá směs	Nejlepší pro výraznou kůrku. Maso nejprve osušte a směs vetřete i do boků. Volné koření nenechávejte v silných hromádkách.
Kořenicí pasta	Koření spojte s malým množstvím oleje nebo hořčice. Pasta dobře ulpí na celém kusu, ale nesmí z masa stékat.
Marináda	Hodí se pro sójovou, zázvorovou nebo sladkou variantu. Hlídá se obsah soli, cukru i doporučená doba odležení.
Závěrečná glazura	Glazujte tenkou vrstvou až v závěru a povrch sledujte. Na grilu či pod horním ohřevem může sladká glazura tmavnout rychleji než v troubě.

Množství jednotlivých koření jsou orientační na 1 kg masa. Nesčítejte všechny řádky tabulky ani všechny směry najednou; vyberte jeden chuťový základ.

U směsi zkontrolujte složení i údaj o soli na etiketě. Pořadí surovin samo nestačí; sůl přináší také sójová omáčka či hořčice.

Syrová marináda a kontrola propečení

Na glazuru si oddělte čistou část před kontaktem se syrovým masem. Marinádu ze syrového masa nepodávejte k hotovému jídlu.

U celistvého kusu vepřového ověřte teploměrem alespoň 63 °C a po vyjmutí nechte nejméně 3 minuty odpočívat. Toto minimum nezaručuje křehkost krkovičky.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Osm kroků k rovnoměrnému ochucení

1. Osušte maso. Papírovou utěrkou odstraňte povrchovou vlhkost. Na mokrém mase se koření shlukuje a hůř vytváří kůrku.

2. Zkontrolujte sůl. Přečtěte etiketu hotové směsi dřív, než přidáte sůl, sójovou omáčku nebo jinou slanou složku.

3. Vyberte směr. Zvolte klasický, kouřový, asijský nebo pálivý profil a další koření mu podřiďte.

4. Smíchejte suchý základ. Koření spojte v misce ještě před nanesením, aby se paprika, pepř a aromatické složky rozdělily rovnoměrně.

5. Naneste tenkou vrstvu. Suchou směs vetřete ze všech stran. Do pasty přidejte jen tolik oleje nebo hořčice, aby držela na mase.

6. Nechte odležet. Odležení 30-60 minut je orientační pro ochucení povrchu, vždy v lednici. U hotové marinády dodržte dobu výrobce.

7. Připravte povrch k pečení. Setřete pouze přebytek řídké marinády. Kořenicí vrstvu ponechte rovnoměrně na povrchu a bocích masa.

8. Glazujte až nakonec. Sladkou glazuru naneste až v závěru. Propečení ověřte teploměrem; maso před krájením nechte odpočinout.

Nejčastější chyby a náprava

Problém	Příčina	Co udělat
Maso je přesolené	Hotová směs už obsahovala sůl a přidala se další.	Podávejte s nesolenou přílohou a nepřisolujte výpek. Příště zohledněte sůl ve směsi.
Koření hořkne	Silná vrstva papriky nebo cukru se pálila.	Hlavní část pečení zakryjte a sladkou glazuru přidejte až v závěru.
Chuť je nevýrazná	Směs zůstala na mokrém povrchu a částečně stekla.	Maso osušte a koření důkladně vetřete i do boků.
Pět koření překrylo maso	Použilo se ve stejné dávce jako běžná grilovací směs.	Příště začněte 1/4 lžičky na 1 kg; hotové maso doplňte neokořeněnou přílohou.
Marináda stéká	Obsahuje příliš mnoho tekutiny.	Snižte tekutinu už při míchání a naneste tenkou vrstvu; nepřidávejte automaticky další slanou směs.

Odležení patří do lednice. Odležení 30-60 minut je orientační pro ochucení povrchu, vždy v lednici. U hotové marinády dodržte dobu výrobce.



Sladká glazura podle způsobu pečení

Glazujte tenkou vrstvou až v závěru a povrch sledujte. Na grilu či pod horním ohřevem může sladká glazura tmavnout rychleji než v troubě.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.

Čtyři chuťové směry

Styl	Suchý základ	Mokrá složka a dokončení
Klasický	Paprika, pepř, kmín a česnek.	Olej nebo tenká vrstva hořčice; při pečení přelévat výpekem.
Kouřový	Uzená paprika, pepř a česnek.	Olej; sladkou složku přidat jen do závěrečné glazury.
Asijský	Malé množství pěti koření, pepř a zázvor.	Sójová omáčka s olejem; hoisin až v závěru.
Pálivý	Paprika, pepř a chilli.	Olej nebo hořčice; srirachu dávkovat po malých množstvích.

Vyberte koření podle role



Drana Krkovička 30 g

Hotová směs pro klasické pečení i grilování bez složitého míchání.

ZOBRAZIT PRODUKT



Lobo Marináda na vepřové maso 100 g

Sladší asijská marináda; dobu odležení nastavte podle návodu výrobce.

ZOBRAZIT PRODUKT



Lobo Směs pěti koření 65 g

Výrazný aromatický akcent; začněte 1/4 lžičky na 1 kg masa a zkontrolujte složení.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Pepř Černý Mletý 20 g

Rovnoměrná pepřová pikantnost pro suchou směs i marinádu.

ZOBRAZIT PRODUKT



Drana Paprika Sladká Uzená 500 g

Kouřový tón do suchých směsí, kořenicích past a grilových marinád.

ZOBRAZIT PRODUKT

Před nákupem: U hotové směsi zkontrolujte sůl; u marinády její ředění a dobu odležení. Pět koření použijte jako akcent, ne jako celý základ.

© 2026 Taste of Asia - Pro osobní, nekomerční použití. Kopírování a komerční využití bez písemného souhlasu je zakázáno.