

Aromatyczna karkówka z grilla



ROBERT_SOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Marynata do mięs pikantna Prymat	1 szt
gęsta śmietana	100 ml
musztarda kremowa łagodna	2-3 łyżki
miód	1 łyżka
Sól czosnkowa jodowana Prymat	1 szczypta
schab	600 (karkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania:

Mięso oczyścić, opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić na cztery równe kawałki. Każdy kawałek lekko rozbić tłuczkiem.

Śmietanę wymieszać z musztardą, dodać miód, marynatę pikantną i sól czosnkową Prymat. Tak przygotowaną mieszankę dokładnie posmarować mięso i odstawić do lodówki na ok. 3 godziny. Tak przygotowane kotlety grillować po 5 minut z każdej strony.