

## Grillowana karkówka



### DIANIX



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>olej</b>	7 łyżek
<b>karkówka</b>	1,5 kg
<b>bazylia</b>	1 łyżeczka
<b>tymianek</b>	1/2 łyżeczki
<b>rozmaryn</b>	1 łyżeczka
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>ziele angielskie</b>	3 sztuka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	1 sztuka
<b>musztrada</b>	2 łyżki
<b>chilli</b>	1/3 łyżeczki
<b>pieprz</b>	1/2 łyżeczki
<b>sól</b>	1/2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki wymienione w przepisie oprócz karkówki mieszamy ze sobą. Czosnek obrany przeciskamy przez praskę. Karkówkę kroimy na porcje, obtaczamy w marynacie i zostawiamy na noc w lodówce. Następnie układamy na grilla i pieczemy z każdej strony.