

Grillowana karkówka z pieczonym ziemniakiem



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Karkówka:

czosnek	1 ząbek
woda	50 mililitrów
Przyprawa do karkówki klasyczna	2 łyżki
musztarda grillowa	2 łyżeczki
karkówka	300 gramów

Ziemniak:

ziemniaki ugotowane	1 sztuka
papryka wędzona	1 łyżeczka
rozmaryn	3 gałązki
parmezan	10 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce wymieszaj czosnek, wodę, przyprawę do karkówki oraz musztardę. W tak przygotowanej marynacie marynuj karkówkę przez ok. 1 godzinę.

Ugotowanego ziemniaka przetnij na pół oraz pozbądź się końcówek, posyp papryką wędzoną, rozmarynem oraz parmezanem.

Karkówkę i ziemniaka piecz na rozgrzanym grillu ok. 15 minut z każdej strony. Gotowe danie podawaj z grillowanymi pomidorkami koktajlowymi oraz cebulą.