

Grillowane kawałki karkówki



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Mięso:

karkówka 8 plastrów

Marynata:

Kucharek SMAK LATA 3 łyżeczki

musztarda rosyjska 2 łyżeczki

wódka 50 mililitrów

olej 1/2 szklanki

Do smaku:

Kucharek SMAK LATA do smaku

Chleb wiejski 4 kromki

Sałatka:

ogórki małosolne 10 sztuk

czerwona cebula 2 sztuki

czosnek 3 ząbki

koperek świeży 1 pęczek

oliwa 1/2 szklanki

musztarda miodowa 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty łączymy, wkładamy mięso, nacieramy i marynujemy minimum godzinę w chłodnym miejscu.

Pokroić: ogórki w plastry, cebulkę w piórka. Posiekać czosnek i koperek. Wszystkie składniki sałatki wkładamy do miski i zalewamy oliwą połączoną z przyprawą uniwersalną i musztardą.

Mięso grillujemy na rozgrzanym grillu z każdej strony na złoty kolor, podajemy na grillowanym chlebie ze schłodzoną sałatką.