

## Grillowania karkówka



### R'N'G KITCHEN



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>karkówka wieprzowa</b>	2 plastry
<b>Karkówka z grilla Prymat</b>	2 łyżeczki
<b>olej rzepakowy</b>	100 mililitrów
<b>ocet balsamiczny</b>	1 łyżka
<b>ocet ryżowy</b>	1 łyżka
<b>tabasco</b>	1 łyżka
<b>zębki czosnku</b>	3 sztuki
<b>Oregano suszone Prymat</b>	1 szczypta
<b>Tymianek suszony Prymat</b>	1 szczypta
<b>mięta posiekana</b>	1 łyżka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowałem marynatę. Wymieszałem oliwę z octem balsamicznym i octem ryżowym, tabasco. Dodałem bardzo drobno posiekany czosnek. Ponownie wymieszałem. Na koniec wsypałem zioła i przyprawę do grilla. Do marynaty włożyłem plastry karkówki. Odstawiłem do lodówki na noc. Rozgrzałem grill. Wyjąłem karkówkę z marynaty i grillowałem ją, aż zrobiła się i miękka. Podałem ją z ziemniakami i zielonym groszkiem po francusku.