

Karczek w marynacie z jałowcem



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karkówka	2 kg
Marynata do mięs klasyczna Prymat	4 op
Kucharek przyprawa do potraw	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karczek kroimy na 12 kawałków, myjemy i osuszamy. Przekładamy do garnka. Marynaty wlewamy do miseczki dodajemy kucharkę, pieprz i mieszamy. Wlewamy na przygotowane mięso. Dajemy do lodówki na 12 godzin i mieszamy, aby dobrze mięsko się zamarynowało. Smażymy na rozgrzanym grillu z dwóch stron. Podlewając pozostałą marynatą, aby mięso się nie wysuszyło. Gotowe mięsko przekładamy na talerz.