

Karczek wiśniowy



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Marynata

konfitura wiśniowa	1/2 słoika
majonez	100 ml
kolendra	2 łyżki
sos sojowy	4 łyżki
Pieprz ziołowy mielony Prymat	2 łyżki
sól do smaku	

mięso

karczek	1,2 kg
----------------	--------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i umieścić w metalowym garnku. Polać majonezem, sosem sojowym i konfiturą wiśniową. Posypać pieprzem ziołowym i kolendrą. Wymieszać razem wszystkie składniki i ponocierać mięso ze wszystkich stron. Przykryć naczynie i wstawić do lodówki na 24 godziny. Od czasu do czasu obracać w marynacie. Przed grillowaniem pokroić karczek na 1 cm plastry. Rozbić tłuczkiem, ale nie za cienko. Grillować na rozgrzanym ruszcie lub tackach aluminiowych po ok 4 minuty z każdej strony.