

Karkówka czosnkowo-szcypiorowa



CZARRNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

karkówka	1 kg
marynata	
czosnek	1/2 główki
szczypior	1 pęczek
Bazyliia suszona Prymat	1/2 łyżeczki
oregano	1/2 łyżeczki
sól i pieprz	
sok z cytryny	
olej	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę pokroić w plastry i rozbić. Do naczynia z przykryciem wrzucić posiekany szczypior, przeciśnięty przez praskę czosnek, zioła, sól i pieprz. Wlać sok z cytryny i olej. Dokładnie wymieszać. Włożyć mięso i dokładnie wymieszać z marynatą. Przykryć i wstawić do lodówki, najlepiej na całą noc. Karkówkę piec na grillu do zrumienienia. W trakcie pieczenia posypać przyprawą do grilla. Podawać z surówką i pieczywem. Smacznego :)