

karkówka na grilla w pieprzowej marynacie



TERESA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
przecier pomidorowy	1 łyżka
oliwa	
sól	
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 szt
karkówka	1 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 czosnek obrać i rozgnieść, bazylię pokroić, dodać pieprz, przecier i sól wszystko razem wymieszać i dodać tyle oliwy aby powstał sos
- KROK 2 mięso pokroić w plastry i obtoczyć w marynacie, zostawić na 2 godziny w lodówce
- KROK 3 po tym czasie mięso grillować, po około 8 minut z każdej strony, podawać z surówkami