

Karkówka z grilla marynowana w piwie



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

karczek	1,20 kg
Marynata	
cebula czerwona	1/2 sztuki
czosnek	5 ząbków
piwo	1 szklanka
musztarda	1 łyżka
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	1/2 łyżeczki
cukier brązowy	1/2 łyżeczki
czubrica czerwona	1 łyżeczka
rozmaryn	1 gałązka
kolendra mielona	1/2 łyżeczki
sól	1 łyżeczka
oliwa	2 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2-3 liście
Kminek mielony Prymat	szczypta
Papryka ostra mielona Prymat	szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karkówkę myję, osuszam ręcznikiem kuchennym, kroję na 1,5 cm plastry.
- KROK 2 Przygotowuję marynatę: Ziarenka pieprzu, cukier, czubrycę, rozmaryn, kminek, ostrą paprykę i kolendrę umieszczam w moździerzu i rozcieram na proszek, przesypuję zioła do miski, wlewam powoli piwo,
- KROK 3 dodaję musztardę, mieszam, wlewam oliwę, dodaję posiekaną drobno czerwoną cebulę oraz liść laurowy, sól, mieszam ponownie
- KROK 4 maczam po plastrze w marynacie mięso, układam w naczyniu zalewam mięso resztą marynaty i odstawiam na całą noc do lodówki.
- KROK 5 Następnego dnia przekładam na tacki grillowe i grilluję z każdej strony aż mięso będzie miękkie i złociste. Podaję z sosem barbecue. Smacznego!