

Marynowany karczek z patelni



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Marynata :

mieszanka ziół do peklowania mięsa	2 łyżki
sos balsamiczny	2 łyżeczki
ocet balsamiczny	1 łyżeczka
olej	6 łyżek

Mięso :

karczek	800 gramów
----------------	------------

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie :

- KROK 1 Mieszankę połączyć z octem, sosem i olejem.
- KROK 2 Mięso umyć, pokroić w plastry i zanurzyć w marynacie. Schować na noc do lodówki
- KROK 3 Następnie smażyć na mocno rozgrzanej patelni.