

Pikantna karkówka z grilla



ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ostra musztarda	4 łyżki
olej	4 łyżki
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	2 przyprawa
schab	1,2 (karkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać i osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić na 8 kotletów. Każdy kotlet lekko zbić tłuczkiem, z obu stron posmarować cienko musztardą i posypać obficie przyprawą Prymat Przyprawa do Karkówki. Mięso odstawić do lodówki na 2-3 godziny. Po wyjęciu z lodówki, każdy kotlet lekko skropić oliwą i piec na mocno rozgrzanym grillu po 5-7 minut z każdej strony.