

Karkówka z warzywami



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kotlety z karkówki	6 sztuk
cebula	1 sztuka
sos teriyaki	8 łyżek
olej	2 łyżki
cebula dymka ze szczypiorkiem	3 sztuki
cukinia	1 sztuka
boczek	6 plastrów
sól, pieprz	do smaku
papryka czerwona	po 0,5 strąka
papryka żółta	po 0,5 strąka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć. Cebulę obrać, pokroić w plastry. przygotować marynatę: sos teriyaki wymieszać z olejem i łyżką przyprawy do karkówki. Zalać mięso z plastrami cebuli. Odstawić na godzinę do lodówki. Paprykę pokroić na kawałki, cukinię na plastry, dymki oczyścić, przekroić wzdłuż na pół. Mięso wyjąć z marynaty. Na karkówce układać po plasterze boczku, kawałku papryki, plasterze cukinii, połówce dymki, spiąć wykałaczką. Grillować na gorącym ruszcie ok. 20 minut, odwracając.