

ognista karkówka



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pikantny keczup	10 łyżek
tabasco	1 łyżka
posiekany rozmaryn	2 gałązki
oliwa	200 ml
wino czerwone	250 ml
schab	60 (karkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlet lekko rozbić ręką (nie używać tłuczka, bo mięso będzie zbyt suche). Z podanych składników przygotować marynatę. Zanurzyć w niej mięso i wstawić do lodówki na min. 2 godziny. Następnie ułożyć na grillu i piec do czasu, aż będzie miękkie. Podawać np. z sosem barbecue.