

## Karczek marynowany.



**EWA104**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                               |            |
|-----------------------------------------------|------------|
| <b>karczku bez kości</b>                      | 1,5 kg     |
| <b>czosnku</b>                                | 6-8 ząbków |
| <b>cebula</b>                                 | 1-2 szt    |
| <b>ocet balsamiczny</b>                       | 2 łyżki    |
| <b>Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat</b> | 1 opak.    |
| <b>sól</b>                                    | 1 łyżka    |
| <b>olej</b>                                   | 1/2 szkl   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karczek opłukać, osuszyć, pokroić w plastry, lekko rozbić. Olej wymieszać z solą, octem balsamicznym, czosnkiem przeciśniętym przez praskę, posiekaną cebulą i przyprawą do karkówki. Natrzeć dokładnie mięso marynatą, ułożyć w pojemniku i wstawić do lodówki na noc. Następnego dnia można taką soczystą karkówkę grillować, smażyć lub upiec w piekarniku.