

## Karkówka z grilla



### ALICJA34



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

## SKŁADNIKI

<b>karkówka</b>	6 sztuk
<b>papryka czerwona</b>	1/2 sztuki
<b>cebula biała</b>	1
<b>dymki</b>	3
<b>sos teriyaki</b>	8 łyżek
<b>oliwa</b>	2
<b>boczek</b>	6 plasterów
<b>sól do smaku</b>	
<b>Pieprz czarny Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>żółta papryka</b>	1/2 sztuki
<b>Karkówka z grilla Prymat</b>	1 łyżka
<b>cukinia</b>	1 sztuka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć.

Cebulę obrać, pokroić w plastry. Przygotować marynatę: sos teriyaki wymieszać z oliwą 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 cukini, połówce dymki. Całość spiąć wykałaczką.

Grillować na gorącym ruszcie ok.20 minut, odwracając w trakcie.