

Grillowana karkówka marynowana w tymianku, czosnku, oliwie i occie jabłkowym



KASIENKA23



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

czosnek	2 ząbki
oliwa	4 łyżeczki
ocet jabłkowy	4 łyżeczki
tymianek	1 pęczek
sól	do smaku
karkówka	60 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Karkówkę kroimy na 4 grube plastry. Najlepsza do grillowania jest karkówka z błonami tłuszczu, dzięki nim grillowana karkówka jest bardziej krucha. Ząbki czosnku zgniatamy nożem i drobno siekamy. Tymianek/macierzankę siekamy nie musi być siekana bardzo drobno, można zostawić 4 gałązki i położyć po jednej na plaster karkówki bezpośrednio na grillu. Każdy plaster karkówki solimy, kładziemy siekany czosnek, tymianek, i polewamy po 1 łyżeczce oliwy i octu jabłkowego.
- KROK 2** Plastry karkówki układamy jeden na drugim i przykrywamy folią spożywczą. Tak przygotowaną karkówkę w marynacie odkładamy do lodówki na minimum 4 godziny.
- KROK 3** Tak przygotowaną karkówkę w marynacie odkładamy do lodówki na minimum 4 godziny. Zmarynowaną karkówkę układamy na rożnie rozgrzanego grilla i smażymy z każdej strony do uzyskania brązowego koloru.
- KROK 4** Gotową karkówkę podajemy na gorąco z ulubionym sosem lub chutney. **SMACZNEGO!**