

Karkówka słodko-kwaśna



ANNA169HOSZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	380 g
sos słodko-kwaśny	2 łyżki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 szczypta
kolendra mielona	1 szczypta
Papryka słodka mielona Prymat	1 szczypta
czosnek	1 ząbek
olej	2 łyżki
sól do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę, wymieszać z sosem słodko-kwaśnym oraz z olejem, kolendrą, papryką i pieprzem cayenne oraz solą. Umyte mięso dokładnie obtoczyć w marynacie a następnie przełożyć do szklanego naczynia. Przykryć i wstawić do lodówki na 12 godzin. Grillować standardowo – czas grillowania zależy od grubości mięsa i temperatury. Tak przygotowaną karkówkę można również usmażyć na patelni grillowej.