

Karczek z curry, czyli sobotni grill :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karczek	6-7 plastrów
Przyprawa curry orientalna Prymat	1 łyżeczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
keczup	1 łyżka
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżeczka
czosnek	2-3 ząbki
oliwa	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W naczyniu wymieszać ze sobą wszystkie przyprawy z oliwą, keczupem i przeciśniętym czosnkiem.
- KROK 2 Następnie każdy plaster karczku dokładnie zanurzyć w marynacie. Odstawić w chłodne miejsce na 2-3 godziny.
- KROK 3 Kłaść plastry mięsa na rozgrzany grill.
- KROK 4 Piec z każdej strony przez kilkanaście minut, do miękkości.
- KROK 5 Smakuje dobrze zarówno z pieczywem jak i z ziemniakami i sałatką :)
SMACZNEGO!