Karkówka w sosie musztardowo-ketchupowym

USMIECH

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Musztarda rosyjska Prymat	
ketchup pikantny	
ząbek czosnku	2
przyprawa grill meksykański	
olej roślinny	
karkówka	bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę pokroić w plastry ok. 1cm. Wymieszać musztardę rosyjską z ketchupem w ilości zależnej od upodobań. Sosem wysmarować mięso ze wszystkich stron i tak zamarynowane wstawić na noc do lodówki. Na drugi dzień wysmarować naczynie żaroodporne ketchupem z niewielką ilością musztardy. Na spodzie ułożyć 1 cebulę pokrojoną w plastry i posiekany 1 ząbek czosnku. Na tym ułożyć plastry mięsa zamarynowane i lekko posypane przyprawą do grilla. Na wierzch położyć jeszcze jedną warstwę sosu ketchupowego. Posypać plastrami drugiej cebuli z posiekanym 2 ząbkiem czosnku. Całość pokropić delikatnie olejem, przykryć i zapiekać ok 1 godz w 180 st. Smacznego:)