

Karkówka z grilla w ostrej marynacie



AGNIESZKA_B



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karkówki	70 dag
cebule czosnkowe	2
papryczka chili	1
czosnkowego sosu chili	50 ml
biały mielony pieprz, sól, grill pikantny Prymat	do smaku
oliwy z oliwek	50 ml
sosu pieprzowego	30 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotować marynatę: wymieszać czosnkowy sos chili, sos pieprzowy, oliwę z oliwek, pokrojone w piórka cebule oraz pokrojoną papryczkę chili. Dodać przyprawy wedle uznania. Połączyć składniki.

Mięso oczyścić, umyć i osuszyć. Pokroić na plastry, przełożyć do szklanego naczynia i zalać przygotowaną marynatą. Przykryć folia do żywności i odstawić do lodówki na dobę.

Wyjęte z marynaty, lekko osaczone plastry karkówki ułożyć na ruszcie. Grillować około 30 minut, często obracając.