

Słodka karkówka



KOPER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

miód	200 g
Musztarda sarepska Prymat	1 łyżka
Musztarda miodowa Prymat	1 łyżka
Musztarda francuska Prymat	1 łyżka
ocet winny	1 łyżka
czosnek	3 ząbki
majeranek	1 łyżka
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 łyżeczka
oliwa	
karkówka	1 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieszmamy musztardy z miodem, octem winnym, majerankiem i solą ziołową.
Karkówkę po umyciu kroimy w plastry. Każdy kotlet dokładnie rozbijamy, skrapiamy oliwą, okładamy pokroionym w cieniutkie plasterki czosnkiem i smarujemy marynatą.
Zostawiamy na kilka godzin- a najlepiej na całą noc.
Grillujemy aż mięso będzie upieczone