

Karkówka z grilla marynowana w piwie



2MILUTKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników:

karkówka wieprzowa 1,20 kilograma

Marynata z piwa:

cebula czerwona 0,5 sztuki

czosnek 5 ząbków

piwo 1 szklanka

musztarda 1 łyżka

Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat 0,5 łyżeczki

cukier brązowy 0,5 łyżeczki

czubrica czerwona 1 łyżeczka

rozmaryn 1 gałązka

kolendra mielona 0,5 łyżeczki

Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat 1 łyżeczka

oliwa 2 łyżki

Liść laurowy suszony Prymat 2-3 liście

Kminek mielony Prymat 0,5 łyżeczki

Papryka ostra mielona Prymat 1/4 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karkówkę myję, osuszam ręcznikiem kuchennym, kroję na 1,5 cm plastry.
- KROK 2 Przygotowuję marynatę: ziarna pieprzu kolorowego, cukier brązowy, czubrycę, rozmaryn, kminek, ostrą paprykę i kolendrę umieszczam w moździerzu i rozcieram na proszek, przesypuję zioła do miski.
- KROK 3 Wlewam do miski piwo (powoli), dodaję musztardę, mieszam, wlewam oliwę, dodaję posiekaną drobno czerwoną cebulę, dodaję zmiażdżony oraz liść laurowy, sól, mieszam ponownie.
- KROK 4 Maczam po plastrze w marynacie mięso, układam w naczyniu zalewam mięso reszta marynaty i odstawiam na całą noc do lodówki.
- KROK 5 Następnego dnia przekładam na tacki grillowe i grilluję z każdej strony aż mięso będzie miękkie i złociste. Podaję z sosem barbecue.
Smacznego!

[Przepis na podstawowy sos barbecue](#)