

Grillowana karkówka w miodowo- musztardowej marynacie



DORADCA SMAKU



CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki

karkówka	700 g
musztarda sarepska	2 łyżki
musztarda francuska	1 łyżka
miód	2 łyżki
cebula suszona	2 łyżeczki
papryka słodka mielona	1/2 łyżeczki
oliwa z oliwek	5 łyżek
czosnek	4 ząbki
Karkówka klasyczna	1 łyżka

Do smaku:

Sól morską jodowaną gruboziarnistą
pieprz kolorowy ziarnisty

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki na marynatę dokładnie wymieszać. Mięso umyć, osuszyć i pokroić w plastry o grubości 1 centymetra. Mięso zalać marynatą, przykryć naczynie i odstawić na całą noc do lodówki. Plastry karkówki grillować po ok. 12-15 minut z każdej strony od czasu do czasu smarować pozostałą marynatą.