

Grillowana karkówka w marynacie czosnkowo-śliwkowej



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Lista składników

karkówka 500-600 gram

Marynata

oliwa 1/4 szklanki

miód płynny 3 łyżki

ocet balsamiczny 2 łyżki

powidła śliwkowe 5 łyżek

czosnek 4 ząbki

skórka z cytryny 1 łyżeczka

sól i pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować marynatę. Wszystkie składniki należy dokładnie wymieszać i doprawić do smaku (solą i pieprzem).
- KROK 2 Karkówkę pokroić w plastry o grubości 2-3 cm.
- KROK 3 Mięso włożyć do marynaty, przykryć i odstawić do lodówki minimum na 2-3 godziny, a najlepiej na całą noc.

KROK 4

Po tym czasie mięso wyjąć z marynaty, delikatnie strząchnąć jej nadmiar i ułożyć na rozgrzanym ruszcie lub patelni grillowej.

Grillować z obu stron - w razie potrzeby smarując co jakiś marynatą.