

Grillowana soczysta karkówka



BOŻENA MATUSZCZYK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

karkówka wieprzowa

marynata;

oliwa	4 łyżki,
sos sojowy	2 łyżki,
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka,
Gril klasyczny Prymat	1 łyżka,
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	1 łyżeczka,
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1/2 łyżeczki,
Tymianek suszony Prymat	1/2 łyżeczki,

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę myjemy ,osuszmy ,odcinamy zbędny tłuszcz jeżeli taki jest.

Następnie kroimy w grubsze plastry,leciutko rozbijamy.

Przygotowujemy marynatę z oliwy ,sosu sojowego oraz przypraw.

Marynatą nacieramy karkówkę i odkładamy w chłodne miejsce na 2 - 3 godziny.

Po tym czasie układamy na tacce do grilla razem z szaszłykami i grillujemy wolno do miękkości co jakiś czas obracając mięsko.