

Karkówka w miodzie z grilla



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karkówka	1 kg
miód	1-2 łyżki
keczup	2 łyżki
Musztarda francuska Prymat	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
oliwa	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę umyć, osuszyć, pokroić na porcje i bardzo(!) delikatnie je rozbić. Miód rozetrzeć z keczupem, musztardą, oliwą, posiekanym czosnkiem i ziołami. Natrzeć mięso i odstawić je na 2- 3 godziny w chłodne miejsce. Mięso grillować(można na tackach) z obu stron. W trakcie grillowania można je delikatnie skrapiać wodą.