

## Karkówka grillowana w piwie



**ILONAALBERTOS**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                    |         |
|--------------------|---------|
| <b>karkówka</b>    | 1 kg    |
| <b>piwo</b>        | 100 ml  |
| <b>miód płynny</b> | 1 łyżka |
| <b>czosnek</b>     | 3 ząbki |
| <b>oliwa</b>       | 2 łyżki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte i osuszone mięso pokroić na kotlety i rozbić je delikatnie tłuczkiem kuchennym. Piwo wymieszać z miodem, roztartym czosnkiem, oliwą, pieprzem, papryką i solą. Do tak przygotowanej marynaty włożyć mięso i odstawić je na kilka godzin. Następnie mięso grillować co jakiś czas skrapiając je marynatą.