

Marynata do karkówki z grilla



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karczek	3 Plastry
oliwa	12 łyżka
czosnek	5 ząbek
cebula	1 sztuk
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżka
Kucharek przyprawa do potraw	1 łyżka
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oliwę z oliwek wlać do pojemnika, dodać paprykę, zioła, pieprz, Vegete i dobrze wymieszać.
Cebulę drobnutko posiekać, czosnek rozgnieść, ziarenka jałowca również rozgnieść.
Karkówkę rozbić nieco ręką i dobrze obtoczyć w marynacie, zostawić na kilka godzin w chłodziarce (najlepiej przygotować wieczorem przeddzień smażenia).

NIE ZAWIJAĆ W FOLIE.