

## Karkówka marynowana w midzie i occie balsamicznym



**ŁUKASZ35**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>ocet balsamiczny</b>	100ml
<b>miodu wielokwiatowego</b>	50ml
<b>karkówka</b>	2kg bez kości

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy marynatę (miód ocet balsamiczny mieszamy razem dodajemy 3 łyżki musztardy stołowej majeranek tymianek sól pieprz czosnek przyprawę do grilla prymat 100ml jasnego piwa cebule pokrojoną w pióra marynata musi mieć smak słodkawy z lekko wyczuwalnym smakiem octu balsamicznego) zalewamy mięso marynatą odstawiamy do lodówki na 24-do 48godz następnie pieczemy w temp 180c prze ok 2godz mięso można pokrojąć w plastry i marynować następnie grillować