

Karkówka z grilla

Przepis dodany przez użytkownika Marzena



pyszna i syta

Czas przygotowania: 50 minut
Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: bardzo łatwe
Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- karkówka w plastrach - 80 dag
- koncentrat pomidorowy - 2 łyżka(i)
- musztarda - 2 łyżka(i)
- olej - 2 łyżka(i)
- ketchup - 2 łyżka(i)
- płynny miód - 1 łyżka(i)
- sól, pieprz -
- tarta gałka muszkatałowa -
- cynamon - 2 łyżeczka(i)
- bazylia - 2 łyżeczka(i)
- ostra papryka - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Wymieszaj wszystkie składniki marynaty, tak aby powstała masa o konsystencji majonezu. Posmaruj nią mięso. Przykryj i wstaw na całą noc do lodówki. Następnego dnia piec na grillu 20 minut. Często odwracaj. Karkówkę podawaj z grillowanymi warzywami np. papryką i oliwkami.

Jak podawać?

z grillowanymi warzywami