

Karkówka w trzech marynatach

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: dość zaawansowane

Potrzebne składniki:

- karkówka - 6 szt.
- sól, pieprz - 1 szt.

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Kotlety umyć, osuszyć. Po 2 kotlety włożyć do każdej z marynat (ostrej, ziołowej, winnej - patrz Marynaty), wstawić do lodówki na 4 godziny. Mięso wyjąć, ułożyć na posmarowanym olejem ruszcie, piec po ok. 10 minut z każdej strony. Karkówka jest poprzerastana tłuszczem i dzięki temu nie wysycha na ruszcie. By była krucha, trzeba ją dobrze zamarynować.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

