Karkówka z grilla

data aktualizacji: 2020.06.30 autor: Redakcja



Składniki: 500g karkówki, marynata: 100 – 125 ml oliwy z oliwek, 1 łyżka czerwonego octu balsamicznego, 1 duża łyżka octu ryżowego, 1 łyżeczka Tabasco, 3 ząbki czosnku, 2 łyżeczki ziołowej mieszanki grillowej, 10 listków świeżej bazylii, kilka listków świeżej mięty, oregano, tymianku, macierzanki i innych ziół, sól, pieprz.

Przygotowanie: Karkówkę umyć, pokroić na steki, delikatnie rozbić tłuczkiem. Każdy ze steków posolić i popieprzyć.

Oliwę wymieszać z octem balsamicznym i ryżowym. Dodać Tabasco, zioła suszone oraz drobniutko posiekane świeże zioła. Dodać przyprawę Delikat, czosnek przeciśnięty przez praskę i wszystko wymieszać . Steki dokładnie obtoczyć w marynacie. Ułożyć w misce, zalać pozostałą marynata i umieścić w lodówce na kilka godzin. Następnie grillować do momentu, aż mięso będzie odpowiednio upieczone.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35944-karkowka-z-grilla