

## SOCZYSTA KARKÓWKA Z SZASZŁYKAMI

### SKŁADNIKI:

kilka plasterów karkówki Sokolów  
olej

### MARYNATA:

cebula  
pół granatu  
2 pomarańcze – skórka i sok  
kilka owoców kiwi  
sól

### MASŁO SMAKOWE:

100 g masła  
50 g sera pleśniowego  
kilka suszonych moreli  
pęczek natki pietruszki  
odrobina whisky

### SZASZŁYKI:

gruszka  
cebula

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Karkówkę pokroić na grube steki.
2. Przygotować składniki marynaty: cebulę pokroić w pióra, wycisnąć sok z granatu i pomarańczy, zetrzeć skórkę z cytrusa, wcisnąć kiwi i dodać soli. W tak przygotowanej mieszance zamarynować mięso i odstawić na 3 godziny.
3. Podzielić masło na mniejsze kawałki, posiekać natkę pietruszki i rozdrobnić suszone morele. Dodać ser pleśniowy i nieduży chluzt whisky. Wymieszać ze sobą wszystkie składniki.
4. Przygotować szaszłyki, krojąc gruszkę, cebulę i nadziewając je na szpadki.
5. Dokładnie osuszyć karkówkę z marynaty.
6. Posmarować mięso olejem i położyć na ruszcie w temperaturze bezpośredniej (min. 250 °C).
7. Obracać karkówki, tak by się spiekły, następnie przełożyć w strefę temperatury pośredniej (max. 180-200 °C).
8. Oblać szaszłyki olejem i grillować krótko w temperaturze bezpośredniej.
9. Zdjąć całość z grilla i wykończyć danie masłem smakowym.

### PORADA:

Jak grillujesz steki z wieprzowiny, naprawdę nie musisz ich cienko kroić i rozbijać tłuczkiem. Mogą być grube, ale zwróć wtedy uwagę na to, żeby krótko spiekać je w wysokiej temperaturze, a dociągać spokojnie w tej niższej. Dzięki temu mięso zachowa soczystość i pozostanie bardzo delikatne.