



KARKÓWKA Z GRILLA

SKŁADNIKI:

800 g karkówki Sokolów Uczta (4-6 kotletów)
3 łyżki musztardy rosyjskiej
2 ząbki czosnku
1 łyżka miodu
1 łyżka sosu sojowego
1 łyżeczka słodkiej papryki
3 łyżki oliwy
sól, pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Z oliwy, przeciśniętego przez praskę czosnku, miodu, musztardy, sosu sojowego i słodkiej papryki zrobić marynatę. Mięso umyć i osuszyć przed zamarynowaniem. Następnie dokładnie obtoczyć w marynacie i zostawić w chłodnym miejscu na co najmniej 2 godziny. Tak przygotowaną karkówkę usmażyć na grillu. Podawać z grillowanymi warzywami.