



Sposób przygotowania

Karkówkę umyć, osuszyć, pokroić w plastry. Musztardę wymieszać z miodem, oliwą, dodać przyprawy i przeciśnięty przez praskę czosnek. Mięso dokładnie obtoczyć z każdej strony w marynacie, ułożyć w misce, odstawić do lodówki na około 3 godziny. Po tym czasie smażyć na grillu 15 - 20 minut, co jakiś czas odwracając.

Karkówka w musztardzie



Składniki

- 1 kg karkówka
- 3 łyżki musztarda delikatesowa
- 2 łyżki miód
- 3 łyżki oliwa z oliwek
- 1 łyżeczka ostra mielona papryka
- 2 ząbki czosnek
- 1 szczypta pieprz czarny mielony
- 2 łyżeczki przyprawa do karkówki