



Karkówka z grilla

Autor: najlepszewkuchni.pl

Karkówka z grilla cieszy się dużą popularnością. Mięso po grillowaniu jest niezwykle soczyste i smakuje wyśmienicie. Polecana zwłaszcza w okresie letniego grillowania jako przysmak dla znajomych.

Danie: **Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Karkówkę kroimy w plastry podobnej grubości. Następnie każdy z plastrów rozbijamy tłuczkiem z obu stron.

Krok 2

Każdy z przygotowanych plastrów dokładnie nacieramy wymieszanymi z olejem przyprawami.

Krok 3

Tak przygotowane plastry umieszczamy w misce i odkładamy do lodówki na 2 godziny.

Krok 4

Plastry grillujemy z obu stron, aż do uzyskania złotego koloru, uważając aby się nie spaliło.

Składniki:

1 kg karkówki

150 ml oleju

3 łyżki przyprawy do grilla

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżka czosnku granulowanego

1 łyżka oregano