



Karkówka w marynacie musztardowo-miodowej

Autor: najlepszewkuchni.pl

Sezon grillowy w pełni, więc śpieszymy z kolejną dawką inspiracji na dania z grilla. Karkówka w marynacie musztardowo-miodowej wymaga całonocnego marynowania, ale efekt jest tego wart w stu procentach - pyszna, krucha wieprzowina w słodko-pikantnej glazurze to spełnienie marzeń każdego miłośnika mięsa.

Przygotowanie

Krok 1

Karkówkę umyj, osusz i pokrój na plastry. Delikatnie rozdrobnij tłuczkiem.

Krok 2

Czosnek obierz i przekrój na pół.

Krok 3

W miseczce wymieszaj składniki marynaty: miód, musztardę, sok z cytryny, czosnek i przełamany na pół rozmaryn.

Krok 4

Plastry karkówki przełóż do miski i dokładnie natrzyj je marynatą. Przykryj folią spożywczą i odstaw do lodówki do zamarynowania, najlepiej na całą noc.

Krok 5

Przed grillowaniem ogrzej mięso do temperatury pokojowej i wyciągnij czosnek z marynaty. Grilluj po ok. 10 minut z obu stron. Smacznego!

Danie: **Obiad**,

Osób: **5**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

1 kg karkówki

3 łyżki miodu

3 łyżki musztardy

1 łyżka soku z cytryny

2 ząbki czosnku

1 gałązka rozmarynu