

Karkówka w marynacie piwnej



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Koszty przyrządzenia: 15

Stopień trudności: 2/10

Składniki:

- karkówka - 1 kg
- olej
- pieprz
- sól
- piwo - 2 szklanki
- liść laurowy - 3 szt.
- kminek - 1 łyżeczka
- ziele angielskie - kilka ziaren
- pieprz
- ziarna jałowca - kilka

Opis przygotowania:

Mięso pokroić na plastry, trochę rozbić tłuczkiem, oprószyć solą i pieprzem. Ułożyć w naczyniu, przekładając przyprawami, zalać piwem. Wstawić do lodówki na 24 godziny. Mięso wyjąć z marynaty, posmarować olejem i piec na grillu, smarując marynatą.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!