

ANIA STARMACH

Karkówka z miodem i musztardą

Co kupić?

- 1kg karkówki
- 6 ziemniaków
- Marynata**
- 3 łyżki miodu
- 3 łyżki oliwy
- 3 łyżki musztardy
- 2 łyżeczki soku z cytryny
- 2 zmiążdżone ząbki czosnku
- 1 gałązka posiekanego rozmarynu

Jak przygotować?

1. Składniki marynaty wymieszaj.
2. Karkówkę lekko rozbij tłuczkiem do mięsa.
3. Mięso przełóż do miski, zalej marynatą, schowaj na noc do lodówki.
4. Godzinę przed planowanym grillowaniem, wyjmij mięso z lodówki, połóż je na grilla. Grilluj przez kilka minut z każdej strony (czas zależy od temperatury grilla i grubości kawałka).
5. Ziemniaki gotuj około 20 minut w osolonej wodzie, następnie przekrój na ćwiartki i grilluj przez 10 minut.
6. Gotową karkówkę podawaj z podpieczonymi ziemniakami!