

Miodowa karkówka z grilla - czyli grillowany karczek w marynacie miodowej



Składniki

Opis wykonania

500 g karkówki
1/4 szklanki oliwy
1 mała cebula
2-3 ząbki czosnku
1 łyżka musztardy
1 łyżka miodu
2 liście laurowe
Kilka gałązek świeżego
rozmarynu
Po 1/2 łyżeczki przypraw
– ziarna jałowca, kolendry
i czarnego pieprzu oraz
suszonego rozmarynu,
tymianku, słodkiej i ostrej
papryki w proszku

Żaden grill nie może obyć się bez smacznej i aromatycznej karkówki.

Sekretem kruchej i soczystej karkówki jest odpowiednio przyrządzona marynata i wielogodzinne marynowanie, dlatego warto zabrać się za jej przygotowanie przynajmniej dzień przed planowanym grillem.

Dziś proponuję grillowany karczek w marynacie miodowej z musztardą i aromatycznymi ziołami – rozmarynem, tymiankiem, jałowcem, kolendrą. Słodko-pikantna marynata doskonale podkreśla smak grillowanego mięsa i z pewnością okaże się hitem niejednego spotkania pod chmurką z bliskimi i znajomymi.

[photo id="384"]

Opis przygotowania:

Karkówkę pokrój w plastry o grubości ok. 1,5 cm.

W blenderze przygotuj marynatę – połącz oliwę z oliwek, musztardę, miód.

Do moździerza włóż ziarna jałowca, kolendry, pieprzu i ucieraj. Następnie dodaj je do marynaty wraz z pozostałymi przyprawami.

Dodaj cebulę i czosnek. Wszystko dokładnie zblenduj.

Do przygotowanej marynaty włóż mięso, dorzuć pokruszone liście laurowe i gałązki świeżego rozmarynu.

Wstaw mięso do lodówki i marynuj minimum 3 godziny (a najlepiej dobę).

Grill rozgrzej do wysokiej temperatury. Plastry karkówki ułóż bezpośrednio na ruszcie lub tacce i grilluj przez ok. 15 minut z każdej strony. Mięso powinno być rumiane i kruche (najlepiej grillować je pod przykryciem, aby nie wysychało i pozostawało kruche i soczyste).

Po upieczeniu mięsa, zdejmij je i odstaw na kilka minut, aby odpoczęło.