



Grillowana karkówka w śliwownicy z grzankami z powidłami śliwkowymi

przepisy.pl



40 minut 4 osoby Łatwe

Składniki:

karkówka wieprzowa (4 steki) - 600 gramów

marynata

Przyprawa do karkówki z grilla Knorr - 1 opakowanie

śliwownica - 100 mililitrów

miód pszczeli - 2 łyżki

Cynamon z Wietnamu Knorr - 1 szczypta

kolendra świeża - 0.5 pęczków

musztarda Dijon - 1 łyżeczka

olej - 5 łyżek

grzanki

powidła śliwkowe - 4 łyżki

papryczka chilli - 1 sztuka

kolendra świeża - 0.5 pęczków

otarta skórka z 1 limonki

sok z 1/2 limonki

bagietka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W misce połącz wszystkie składniki marynaty: podgrzany miód, śliwownicę, olej, musztardę, cynamon, pokrojoną kolendrę oraz przyprawę Knorr. Wszystko razem wymieszaj.
2. Steki z karkówki osusz papierowym ręcznikiem, a następnie zanurz w przygotowanej marynacie. Miskę zafoluj i odstaw do lodówki na 30 minut.
3. Zamarynowane mięso ułóż na rozgrzonym grillu i smaż z obu stron po 6-7 minut, obracając co jakiś czas.
4. W międzyczasie powidła połącz z otartą skórką limonki, posiekaną papryczką chilli oraz pokrojoną kolendrą – dopraw do smaku sokiem z limonki.
5. Kromki bagietki ułóż na grillu i opiecz krótko z obu stron – na chrupiące grzanki nałóż śliwkowe smarowidło i ułóż na półmisku. Gotowe steki z karkówki podawaj z grzankami i sałatką z rukoli.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl