



przepisy.pl

Grillowana karkówka z chili i kolendrą



Składniki:

- karkówka - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- papryczka chili - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 3 łyżki
- oliwa z oliwek - 100 mililitrów

Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz a następnie pokrój w plastry o grubości 1 cm.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, posiekaną papryczkę i kolendrę, Ketchup Hellmann's Pikantny oraz oliwę.
3. Gotową marynatą posmaruj każdy z kawałków mięsa i całość zostaw na 20 minut w chłodnym miejscu. Zamarynowane steki smaż na rozgrzanym grillu po 8 minut z każdej strony. Tak przygotowane mięso podawaj np. z pieczonymi ziemniakami, chrupiącymi sałatami i Ketchupem Hellmann's Pikantnym, który dzięki dodatkowi pieprzu cayenne nada potrawie ognisty smak.

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