



przepisy.pl

Grillowana karkówka z curry i sosem jogurtowym



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- karkówka - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- Curry Knorr** - 1 łyżka
- jogurt naturalny - 1 szklanka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- świeża kolendra - 1 pęczek
- limonka - 1 sztuka
- olej - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz i pokrój w plastry o grubości 1 cm.
2. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, curry oraz olej. Gotową marynatą posmaruj każdy z kawałków mięsa, a następnie odstaw na 20-30 minut w chłodne miejsce.
3. W oddzielnej miseczce wymieszaj jogurt wraz z posiekany czosnkiem oraz kolendrą. Dodaj sok z limonki. Sos dopraw do smaku.
4. Zamarynowane steki smaż po 8 minut z każdej strony na rozgrzanym grillu. Serwuj z przygotowanym sosem. Steki możesz również usmażyć na grillowej patelni i podać z Ketchupem Hellmann's Łagodnym, którego pomidorowy smak świetnie pasuje do tej potrawy.

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