



przepisy.pl

## Karkówka po myśliwsku z miodem i rozmarynem



 50 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- karkówka - 700 gramów
- Przyprawa do karkówki z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- olej roślinny - 4 łyżki
- miód gryczany - 3 łyżki
- gałązka rozmarynu - 8 sztuk
- ocet jabłkowy - 4 łyżki
- świeży imbir - 3 cm
- kwaśne jabłka - 4 sztuki
- średniej wielkości cebula - 2 sztuki
- oscypek - 4 sztuki

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

### Sposób przygotowania:

1. Karkówkę pokrój w grube steki, co najmniej 2 cm. Jabłka pokrój w grubsze centymetrowe plastry i wytnij z nich gniazdo nasienne. W podobne plastry pokrój cebulę, zetrzyj na tarce oscypka, drobno posiekaj dwie gałązki rozmarynu.
2. W misce pomieszaj przyprawę do grilla z olejem, posiekanym rozmarynem, miodem, octem i startym imbirem. Powstałą marynatą natrzyj karkówkę, w marynacie obtocz też jabłka i cebulę uważając, aby cebula się nie rozpadła, a jabłka nie połamały. Wszystkie składniki, łącznie z pozostałymi gałązkami rozmarynu, poukładaj na przemian w misce. Odstaw je na co najmniej 12 godzin w chłodne miejsce.
3. Karkówkę grilluj pod przykryciem na średnio rozgrzanym grillu, na tackach aluminiowych, przez około 20- 30 minut. Obracaj mięso co jakiś czas. Na tackach ułóż też gałązki rozmarynu. Powinny się delikatnie tlić podczas grillowania, aromatyzując w ten sposób mięso. Cebule i jabłka grilluj około 5-8 minut bezpośrednio na ruszcie, uważając jednak, aby marynata się nie spaliła.
4. Na gotową karkówkę ułóż plaster jabłka i cebuli, całość posyp startym oscypkiem. Grilluj jeszcze wszystko razem, aż ser się rozpuści. Tuż przed podaniem połóż na sam wierzch gałązkę tłącego się rozmarynu.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)