



przepisy.pl

Karkówka w delikatnej glazurze z sosem czosnkowym



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab karkowy pokrojony w 1 cm grubości steki - 400 gramów
- Sos Hellmann's Czosnkowy** - 100 mililitrów
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 łyżka
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 100 mililitrów
- sos sojowy jasny - 50 mililitrów
- świeży imbir - 20 gramów
- miód - 2 łyżki
- ocet - 1 łyżka
- awokado - 1 sztuka
- pomidor - 1 sztuka
- kolendra - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. W dużej misce pomieszaj ketchup, który nada mięsu ostrego smaku BBQ, starty na drobnych oczkach imbir, miód, przyprawę do karkówki, ocet i sos sojowy. W powstałej marynacie wymieszaj pokrojoną w steki karkówkę. Mięso odstaw na co najmniej godzinę w chłodne miejsce.
2. Steki grilluj po ok. 10 minut z każdej strony na średnio rozgrzanym grillu do momentu aż będą miękkie i nie będzie z nich wypływała krew.
3. W między czasie przygotuj sałatkę. Pomieszaj pokrojone w kostkę awokado z przekrojonymi na pół pomidorkami, posiekaną kolendrą i sosem czosnkowym Hellmann's, dzięki któremu sałatka stanie się kremowa, lekka i nabierze wyrazistego, czosnkowego smaku.

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