



przepisy.pl

Karkówka w marynacie pikantnej (węgierskiej) - VIDEO



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso wieprzowe, np. karkówka - 600 gramów
- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- ocet z jabłek - 1 łyżeczka
- oliwa z oliwek - 50 mililitrów
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Papryka słodka z Hiszpanii Knorr** - 1 łyżeczka
- Gałka muszkatołowa z Indonezji Knorr** - 0.25 łyżeczek
- Kminek z Polski Knorr** - 0.25 łyżeczek
- ząbki czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. W misce, w której finalnie będziesz marynować mięso, rozmieszaj oliwę z kostką rosółową Knorr i octem, dodaj posiekany czosnek, obie papryki oraz gałkę i kminek.
2. Tak przygotowaną marynatą natrzyj porządnie powierzchnię mięsa i pozostaw na co najmniej kilka godzin w chłodnym miejscu.
3. Mięso połóż na rozgrzanym grillu na 15 do 20 minut.

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