



przepisy.pl

Karkówka z grilla z sosem tzatziki



Składniki:

- kotlety z karkówki - 5 sztuk
- ogórek gruntowy - 2 sztuki
- jogurt naturalny typu greckiego - 1 szklanka
- przyprawa do tzatziki - 1 łyżka
- olej - 2 łyżki
- sól - 1 łyżeczka
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1.5 łyżek

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

 45 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Kotlety z karkówki natrzeć naturalną przyprawą do mięsa i olejem, wstawić na 30 minut do lodówki.
2. Ogórka obrać, zetrzeć na tarce o dużych oczkach, posolić i odstawić na 15 minut. Po tym czasie odlać powstałą wodę, doprawić przyprawą do tzatziki oraz z jogurtem naturalnym.
3. Karkówkę usmażyć na grillu i podawać razem z sosem tzatziki.

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