



przepisy.pl

## Karkówka z musztardą francuską i tzatzikami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- schab karkowy pokrojony w 1 cm grubości steki - 400 gramów
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 łyżka
- Sos Hellmann's Czosnkowy z jogurtem** - 100 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 1 łyżka
- Goździki z Indonezji Knorr** - 6 sztuk
- musztarda francuska z całą gorczycą - 2 łyżki
- zielony ogórek - 2 sztuki
- świeża mięta - 1 pęczek
- oliwa - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. W moździerzu rozkrusz na grube kawałki czarny pieprz i goździki.
2. W misce pomieszaj ze sobą oliwę, musztardę francuską, Przyprawę Knorr oraz rozkruszone przyprawy. W powstałej marynacie zanurz mięso i odstaw je na co najmniej jedną godzinę w chłodne miejsce.
3. Steki grilluj po około 10 minut z każdej strony na średnio rozgrzanym grillu do momentu, aż będą miękkie i nie będzie z nich wypływała krew.
4. W międzyczasie przygotuj tzatziki. Obierz ogórki usuń z nich gniazda nasienne, posiekaj miętę. Ogórki pokrój w drobną kostkę lub zetrzyj na tarce. Wszystko razem połącz z Sosem Hellmann's Czosnkowym.

---

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)