



przepisy.pl

Pikantna karkówka w glazurze z whisky



 50 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

mięso

- karkówka wieprzowa chuda - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie

glazura

- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 mililitrów
- whisky - 100 mililitrów
- cukier brązowy - 100 gramów
- posiekane ząbki czosnku - 2 sztuki
- cebula szalotka drobno posiekana - 1 sztuka
- ostra papryczka chilli posiekana - 1 sztuka
- oliwa - 50 mililitrów
- ocet balsamiczny - 100 mililitrów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- goździk roztarty - 1 szczypta
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- sos sojowy - 1 łyżka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w grube, jednocentymetrowe steki, oprósz przyprawą do grilla Knorr i odstaw na kilka godzin w chłodne miejsce.
2. W garnku na rozgrzanej oliwie podsmaż posiekany czosnek, cebulę i chilli. Gdy cebula się zeszkli, dodaj cukier i smaż aż ulegnie karmelizacji. Dodaj wtedy ocet balsamiczny, sos sojowy, łyżkę cynamonu, kminu rzymskiego i roztarty goździk. Wszystko razem gotuj około 5 min., aż ocet prawie odparuje. Następnie dodaj ketchup i whisky, gotuj glazurę aż zgęstnieje.
3. Zamarynowane steki z karkówki przełóż do glazury i odstaw do lodówki na co najmniej 12 godzin. Po tym czasie mięso grilluj na tackach, na średnio rozgrzanym grillu, przez około 20 minut odwracając mięso co jakiś czas i jednocześnie nakładając glazurę pędzelkiem na grillowane mięso.

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