



przepisy.pl

Steki z karkówki z musztardą



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karkówka - 500 gramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- musztarda d'jon - 3 łyżki
- musztarda francuska - 2 łyżki
- miód - 1 łyżka
- sos sojowy - 2 łyżki
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Karkówkę potnij na grube plastry około 2 centymetrów każdy.
2. W misce wymieszaj marynatę. Połącz olej z posiekaną natką, sosem sojowym, musztardami, miodem oraz przyprawą Knorr.
3. Do marynaty włóż steki z karkówki i dokładnie nasmaruj mięso. Pozostaw na co najmniej 2 godziny.
4. Steki grilluj na niezbyt mocno rozgrzanym grillu przez około 6-8 minut z każdej strony. Podawaj z pieczonymi ziemniakami.

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