
Karkówka glazurowana

Dodano: 2009-12-06 15:20:44

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1684 razy.

560g karkówki Kraina Mięsa,
2 łyżki oleju,
2 łyżki miodu,
2 łyżki ketchupu Madero,
po 0,5 łyżeczki majeranku i tymianku,
0,5 cytryny,
1 ząbek czosnku,
sól, pieprz.

Z przypraw, miodu, ketchupu, oleju, soku z cytryny oraz zmiążdżonego czosnku przygotowujemy glazurę. Plastry mięsa myjemy, osuszamy, przyprawiamy solą i pieprzem, a następnie smarujemy glazurą i odstawiamy na pół godziny w chłodne miejsce. Mięso pieczemy na grillu, smarując je od czasu do czasu glazurą.

Koszt przygotowania karkówki glazurowanej z produktów z Biedronki dla 5 osób to o.k. 10,50 zł.

Nadesłał: gazetka Biedronki <>