

Grillowana karkówka z ziemniaczkami mamy

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

4 plastry karkówki, szklanka piwa, mielona papryka chili, czosnek, pieprz czarny, sól, przyprawa do grilla albo mięs, ziemniaki, przyprawa do ziemniaków

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 20 PLN

Kaloryczność: 126 kCal

Potrzebne składniki:

- karkówka - 4 szt.
- piwo - 1 szkl.
- mielona papryka chili - 1 szczypta(y)
- czosnek - 1
- ziemniaki - 3 szt.

Przydatne akcesoria:

grill

Etapy przyrządzania:

1. Surowe plastry karkówki proszemy przyprawami i zalewamy piwem, odstawiamy, najlepiej na noc, w chłodne miejsce. Następnie wyjmujemy z wywaru i kładziemy na grilla, czekamy, aż mięso będzie usmażone. Ziemniaki gotujemy, obsypujemy przyprawą do grilla i na folii układamy na grillu, zapiekamy, aż będą rumiane. Danie podajemy razem z dodatkami świeżych lub przygotowanych na parze warzyw.

Smacznego!