

Przepisy



Karkówka w pikantnej marynacie

 20 min + grillowanie 35 min

 4 os.

 510 kcal/os.

 6,50 zł/os.

Lista zakupów

- karkówka wieprzowa - 1 kg
- koncentrat pomidorowy - 2/3 szklanki
- Pepsi - 1/2 szklanki
- ketchup - 1/2 szklanki
- suszony rozmaryn - 2 łyżeczki
- żółta papryka - 1 szt.
- bakłażan - 1 szt.
- pikantne papryczki - 2 szt.
- pomidor - 2 szt.
- cukinia - 1 szt.
- ocet winny - 1 łyżeczka
- cukier brązowy - 2 łyżki
- sól morską - 1 łyżeczka
- pieprz mielony - 1 łyżeczka

Krok 1.

Karkówkę umyj i osusz papierowym ręcznikiem. Pokrój w plastry o grubości 3 cm.



Krok 2.

Ketchup, pieprz, rozmaryn, Pepsi, ocet winny, sól, brązowy cukier, posiekane papryczki oraz koncentrat pomidorowy mieszaj w naczyniu do połączenia się wszystkich składników. Tak przygotowaną marynatą natrzyj karkówkę i wyłóż ją na grilla.



Krok 3.

Cukinię, bakłażana pokrój w plastry o grubości 1 cm, żółtą paprykę w słupki, a pomidory w części. Przypraw solą i pieprzem.



Krok 4.

Warzywa wyłóż na tackę do grillowania i ułóż na grillu. Karkówkę połóż na wcześniej wyjęte warzywa. Smacznego!

