

Karkówka z grilla



Wprawdzie jest to już właściwie koniec sezonu grillowego, ale ponieważ wrzesień nie dał nam zapomnieć o lecie, postanowiłam jeszcze wrzucić na zakończenie pięknej pogody przepis na bardzo prostą i przepyszną karkówkę z grilla. Przygotowuje się ją bardzo łatwo i szybko, dość prędko się również smaży. Polecam podawać z frytkami i sosem czosnkowym - pycha :)

Składniki:

- 1kg schabu karkowego bez kości
- sól
- pieprz
- czosnek granulowany
- olej

Wykonanie:

1. Mięso myjemy, osuszamy papierowym ręcznikiem i kroimy w grubsze plastry (grube na około 2cm).
2. Plastry oprószamy solą, pieprzem i czosnkiem, rozgniatamy lekko dłonią i układamy w misce. Każdy skrapiamy olejem.

3. Miskę przykrywamy folią aluminiową i wstawiamy do lodówki na 2-3 godziny, a najlepiej na całą noc.
4. Smażymy na grillu do zrumienienia, najpierw na mocniejszym ogniu, później na słabszym, łącznie przez około pół godziny.