

Greckie steki z karkówki na grilla

Greckie steki z karkówki – śródziemnomorska uczta z grilla

Soczyste steki z karkówki w greckiej marynacie to prawdziwa uczta dla podniebienia! Delikatne mięso, aromatyczne zioła i wyraziste oliwki tworzą kompozycję, która przeniesie Cię wprost na słoneczne wybrzeże Grecji. Karkówka pokrojona w steki o grubości 1 cm, zamarynowana w mieszance zmiksowanych oliwek, oliwy, przyprawy Knorr i ziół, a następnie grillowana do perfekcji, zachwyci każdego miłośnika mięsnych potraw.

Dla kogo?

Te greckie steki z karkówki to doskonała propozycja dla całej rodziny. Soczyste mięso przypadnie do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom. Podane z chrupiącą bagietką, świeżą sałatą i łagodnym ketchupem Hellmann's stanowią pełnowartościowy posiłek, który zaspokoi nawet największe apetyty.

Na jaką okazję?

Greckie steki sprawdzą się idealnie podczas rodzinnego obiadu w weekend, ale także jako główne danie na spotkaniu ze znajomymi. To doskonała propozycja nie tylko na letnie grillowanie, ale również na przytulną kolację w chłodniejsze dni, kiedy zatęsknisz za smakami lata.

Czy wiesz, że?

Sekret tych steków tkwi w marynacie! Połączenie czarnych i zielonych oliwek z aromatyczną kolendrą i oregano nadaje mięsu wyjątkowy, śródziemnomorski charakter. Pamiętaj, aby mięso

marynować minimum 20-30 minut w chłodnym miejscu – dzięki temu aromaty zdążą przeniknąć do karkówki.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do steków – spróbuj podać je z grilowanymi warzywami, tzatzikami lub grecką sałatką. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, dodaj do marynaty odrobinę czosnku lub papryczki chili.