

Grillowana karkówka z warzywami po włosku

Grillowana karkówka z warzywami po włosku

Soczysta **karkówka z grilla** w towarzystwie aromatycznych warzyw to prawdziwa uczta dla podniebienia. Ten klasyczny przepis łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrazistym, śródziemnomorskim smakiem. Kotlety z karkówki skropione olejem i przyprawione mieszanką Knorr nabierają niepowtarzalnego aromatu, a grillowanie wydobywa z nich całe bogactwo smaku.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników *klasycznej kuchni grillowej* z włoskim akcentem. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Połączenie soczystego mięsa z lekkimi warzywami zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na **weekendowe grillowanie** w ogrodzie czy na działce. Sprawdzi się również jako pomysł na niedzielny obiad lub kolację w ciepły letni wieczór. To także świetna propozycja na spotkania towarzyskie, gdy chcesz zaskoczyć gości prostym, ale efektownym daniem.

Czy wiesz, że?

Sekret idealnie grillowanej karkówki tkwi w odpowiednim przygotowaniu mięsa. Nakłucie karkówki szpikulcem przed marynowaniem pozwala przyprawom głębiej przeniknąć do wnętrza, co znacząco poprawia smak gotowego dania. Grillowanie pod

przykryciem zapewnia równomierne dopiekanie mięsa i zachowanie jego soczystości.

Dla urozmaicenia

Warzywa po włosku możesz podać nie tylko jako dodatek do karkówki. Stanowią one również doskonałą bazę do innych dań – świetnie komponują się z grillowanymi rybami czy jako samodzielne danie wegetariańskie. Możesz też wzbogacić je o świeże zioła, takie jak bazylia czy rozmaryn, aby nadać im jeszcze bardziej śródziemnomorski charakter.