

Grillowane steki z karkówki z gorczycą i majerankiem

Grillowane steki z karkówki z gorczycą i majerankiem

Soczyste steki z karkówki w aromatycznej marynacie to propozycja, która zachwyci każdego miłośnika grillowania. Sekret tego dania tkwi w idealnym połączeniu przyprawy Knorr, ostrej musztardy i aromatycznego majeranku, które nadają mięsu niepowtarzalny smak. Mięso zamarynowane przez 30 minut w lodówce nabiera głębi smaku, a następnie grillowane przez 5-6 minut z każdej strony zachowuje swoją soczystość i kruchość.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników klasycznych smaków w nowoczesnym wydaniu. Grillowane steki z karkówki sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. To propozycja dla osób ceniących sobie proste, ale wyraziste smaki, które zadowolą nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Steki z karkówki to doskonały wybór na letnie grillowanie w ogrodzie, weekendowy obiad czy nieformalną kolację. Sprawdzą się również podczas większych uroczystości rodzinnych, gdzie zależy nam na szybkim i efektownym daniu, które zachwyci gości swoim smakiem i aromatem.

Czy wiesz, że?

Karkówka to jeden z najlepszych kawałków mięsa do grillowania ze względu na odpowiednią ilość tłuszczu, który podczas obróbki termicznej nadaje mięsu soczystość i intensywny smak.

Musztarda w marynacie nie tylko dodaje pikanterii, ale również pomaga w zmiękczeniu mięsa.

Dla urozmaïcenia

Podawaj steki z różnymi dodatkami – klasycznie z pieczonymi ziemniakami i sałata, lub bardziej wykwintnie z grilowanymi warzywami i plasterkami czerwonej cebuli. Możesz również eksperymentować z marynatą, dodając do niej miód, czosnek lub świeże zioła, aby uzyskać nowe, interesujące smaki.