

Karkówka wieprzowa glazurowana miodem

Karkówka wieprzowa glazurowana miodem – soczysta uczta z grilla

Soczysta karkówka w słodko-pikantnej glazurze miodowej to **prawdziwy klasyk grillowy**, który zachwyci każdego miłośnika mięsnych przysmaków. Grube plastry mięsa, zamarynowane w aromatycznej mieszance miodu, wędzonej papryki i przypraw, nabierają niepowtarzalnego smaku i miękkości podczas powolnego grillowania.

Dla kogo?

Ta **glazurowana karkówka** idealnie sprawdzi się na rodzinnym obiedzie lub spotkaniu z przyjaciółmi. Jej intensywny smak zadowoli zarówno miłośników tradycyjnej kuchni, jak i osoby poszukujące nowych doznań kulinarnych. Dzięki prostocie przygotowania, nawet początkujący kucharze poradzą sobie z tym przepisem.

Na jaką okazję?

Miodowa karkówka to doskonały wybór na letnie grillowanie, weekendowy obiad w ogrodzie czy spotkanie ze znajomymi. Sprawdzi się również jako danie główne na mniej formalnych uroczystościach rodzinnych. Podana z sosem BBQ i świeżymi dodatkami stworzy kompletny posiłek, który zachwyci wszystkich gości.

Czy wiesz, że?

Marynowanie mięsa przez minimum 12 godzin to **klucz do sukcesu** tego dania. Dzięki temu miód i przyprawy głęboko przenikają do

struktury mięsa, nadając mu nie tylko aromat, ale także zmiękcząc włókna. Grillowanie na tackach aluminiowych pomaga utrzymać wilgoć i zapobiega przypaleniu słodkiej glazury.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z dodatkami do marynaty – odrobina sosu sojowego, płatki chili lub świeże zioła nadadzą karkówce nowy charakter. Gotowe mięso świetnie komponuje się z grillowanymi warzywami, sałatką coleslaw lub pieczonym ziemniakiem. *Pozostałą marynatą* możesz połączyć również inne grillowane składniki, tworząc spójny smakowo posiłek.