

Karkówka z grilla obtoczona w suszonych grzybach

Karkówka z grilla obtoczona w suszonych grzybach

Soczysta karkówka z grilla z aromatyczną marynatą grzybową to prawdziwa uczta dla podniebienia. Grube plastry mięsa obtoczone w pył z suszonych grzybów, z dodatkiem Przyprawy do grilla Knorr, rozmarynu i czosnku, zyskują niepowtarzalny smak i aromat. Grillowanie na aluminiowych tackach sprawia, że mięso pozostaje soczyste w środku, a z zewnątrz nabiera apetycznej, chrupiącej skórki.

Dla kogo?

Ta wyrazista w smaku karkówka to idealna propozycja dla miłośników intensywnych smaków i aromatów. Osoby ceniące sobie połączenie mięsa z grzybami będą zachwycone tym daniem. Dzięki prostocie przygotowania, sprawdzi się zarówno dla początkujących, jak i doświadczonych kucharzy, którzy szukają nowych pomysłów na grilla.

Na jaką okazję?

Karkówka z grzybową marynatą doskonale sprawdzi się podczas letnich spotkań przy grillu, rodzinnych uroczystości czy weekendowych obiadów na świeżym powietrzu. To również świetna propozycja na nieformalną kolację z przyjaciółmi, gdy chcesz zaskoczyć ich czymś innym niż tradycyjne kiełbaski czy karkówka w klasycznej marynacie.

Czy wiesz, że?

Suszenie grzybów to tradycyjna metoda konserwacji, która koncentruje ich smak i aromat. Dzięki temu w marynacie uzyskujemy intensywny, leśny aromat, który doskonale przenika do mięsa. Dodatek ketchupu Hellmann's nie tylko nadaje słodkavo-kwaśny posmak, ale również pomaga w karmelizacji powierzchni mięsa podczas grillowania.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z różnymi rodzajami suszonych grzybów – borowiki, podgrzybki czy kurki nadadzą marynacie różne nuty smakowe. Dla ostrzejszego smaku dodaj do marynaty szczyptę chili lub pieprzu cayenne. Karkówkę możesz podać z pieczonymi warzywami, sosem czosnkowym lub musztardowym oraz świeżą sałatką, tworząc kompletny i satysfakcjonujący posiłek.