

Karkówka z rusztu

Schab karkowy kroimy w plastry, które rozbijamy tłuczkiem do mięsa. Podobnie jak poprzednio, marynujemy przez 24 godziny.

Skład bejcy: 1 łyżka do herbaty jałowca i jedna rozmarynu, 2 łyżki stołowe musztarda, 4 ząbki czosnku, ½ szklanki oleju, 1 szklanka czerwonego wina, pieprz, sól do smaku. Po wyjęciu z bejcy układamy na ruszcie i pieczemy