

GRILLOWANA KARKÓWKA W MIODZIE DRAHIMSKIM GRYCZANYM

Przepis Konrada Fujarskiego, pszczelarza z Pasieki Fujarskich w Kluczewie.

Najważniejszym elementem przepisu jest marynata:

na 1 część miodu gryczanego dajemy 3 części ciemnego piwa typu porter, do tego wyciskamy ząbki czosnku (np. w proporcjach szklanka miodu i trzy szklanki piwa, co najmniej 5 ząbków czosnku - marynata musi być mocno czosnkowa).

Do tak przygotowanej marynaty wkładamy pokrojoną w plastry i delikatnie rozbitą karkówkę. Marynujemy 24 godziny.

Po tym czasie po prostu grillujemy mięso polewając co jakiś czas marynatą.

Podajemy z pieczonymi ziemniakami.

Ważne: nie solimy mięsa!

Jeśli ktoś woli bardziej intensywne smaki i lubi mięsa na słodko, można zmienić proporcje - 1 część miodu i 2 części piwa. Warto metodą prób i błędów znaleźć najsmaczniejszą dla siebie proporcję składników.

Smacznego!