

## Karczek z grilla

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: agnethia, dnia 13 Sierpnia 2011r. o 12:20

Tagi: mięsa, wieprzowina, grill

Rodzaj dania: dania główne fast-food mięsa

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: wieprzowina

### Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowina - karkówka bez kości	4	plaster	mięsa
przyprawa do grilla	2	łyżka	dodatki
olej lub oliwa dowolna	1	łyżka	płynny i sosy
gorczyca biała	1	łyżka	przyprawy i zioła

### Opis

Karkówkę oprószyć przyprawą do potraw z grilla i gorczycą białą, posmaruj olejem, odstaw na kilka godzin. Piecz karkówkę na ruszcie z obydwu stron tak, żeby uzyskać tak wysmażone mięso jak lubisz. Podawaj z sałatką i np. cebulowymi krążkami smażonymi w bułce



Dla ilu osób: 4  
 Danie dietetyczne: nie  
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania  
 Czas przygotowywania: 1 godz. 0 min.  
 Cena: całość potrawy: 10zł PLN    jednej porcji: 2,50zł PLN  
 Liczba kalorii: całość potrawy: 1300 kcal    jednej porcji: 400 kcal