



www.pwkier.pl

Stek z karkówki ze szparagami



Mamy dla Was propozycję nie do odrzucenia. Niech w tym roku na "pierwszy ogień" wjeździe u Was stek z karkówki wieprzowej marynowany żółtym curry, imbirze i sosie worcester - podawany na grillowanych szparagach. To istna smakowa rewolucja, którą przygotował dla Was nasz mistrz kuchni – Krzysztof Bielawski.

SKŁADNIKI:-

- karkówka wieprzowa – 200g
- curry – 2 g
- olej – 10 ml
- sos worcester – 5 ml
- świeży imbir – 2 g
- sól, pieprz – 2 g
- skórka z cytryny – 2 g
- zielone szparagi – 5 szt.

PRZYGOTOWANIE:

Stek z karkówki lekko rozbijamy i nacinamy, następnie mięso marynujemy w curry, sosie, tartym imbirze dodajemy olej aby łatwiej było natrzeć mięso, dodajemy sól i pieprz. Mięso układamy na grillu, grillujemy ok 15-20 minut na średnim ogniu.

Szparagi należy dobrze umyć i odciąć zdrewniałe cześć nacieramy je oliwą i skórka z cytryny następnie układamy na grillu i lekko solimy.

Zobacz film: <https://www.facebook.com/404746873463752/videos/697659314358819>