

Karkówka z grilla elektrycznego

Składniki

2 kg karkówki

Marynata

200 g jogurtu naturalnego
2 cebule
2 łyżki soli
1 łyżka mieszanki curry (opcjonalnie)

Przyprawy

2 łyżki papryki słodkiej
2 soli
1 łyżka rozmarynu suszonego
1 łyżka czosnku granulowanego
1 łyżka cukru
1 łyżeczka pieprzu
1 łyżeczka gałki muskatołowej
1 łyżeczka pieprzu cayenne (opcjonalnie)

Dodatkowo

15 ząbków czosnku
30 listków szalwii

Przygotowanie:

1. Przygotuj grill elektryczny do grillowania – w modelu [Weber Pulse](#) odkręć lewy palnik na 1/2 mocy, a prawy wyłącz zupełnie. Termometr pokaże **180-200** stopni. Pamiętaj, że to wypadkowa temperatur z całego rusztu. Karkówka leży w temperaturze pośredniej (**140-160 stopni**).
2. Przygotuj wszystkie składniki do przepisu na karkówkę z grilla elektrycznego: karkówkę, szalwię, cebulę, czosnek, jogurt, curry i mieszankę przypraw.
3. Wszystkie przyprawy, wchodzące w skład mieszanki przypraw, wymieszaj ze sobą w jednym naczyniu.
4. Posiekaj cebulę w pióra. Posiekaną cebulę wrzuć do pojemnika razem z mięsem.
5. Wymieszaj sól z curry. Dodaj do marynaty.
6. Do mięsa, cebuli i curry z solą wlej jogurt. Karkówkę natrzyj dokładnie marynatą. Tak przygotowane mięso zostaw w lodówce na **6-12h**.
7. Na desce przygotuj ręcznik papierowy.
8. Wyjmij karkówkę na papierowy ręcznik i za pomocą papierowego ręcznika zbierz większość jogurtu.

9. Małym nożem zrób w karkówce 10-15 dziur. Poszerz je palcem.
10. Ząbek czosnku owiń z dwóch stron liśćmi szalwii.
11. Ząbek czosnku zawinięty w szalwię umieść w nacięciach mięsa. Karkówkę przygotuj do zasypania mieszanką przypraw.
12. Mięso zasyp mieszanką przypraw.
13. Nalej wodę to tacki aluminiowej i umieść nad włączonym palnikiem (z lewej strony). Jeśli grillujesz w zimowych warunkach, możesz użyć też śniegu.
14. Wbij sondę w najgrubsze miejsce i podłącz do iGrilla. Weber Pulse ma wbudowany iGrill, dlatego nie musisz mieć osobnego termometru.
15. Mięso połóż na grillu.
16. Grilluj, aż temperatura wewnątrz mięsa osiągnie **68 stopni**. Aplikacja pokaże Ci dokładną temperaturę mięsa.
17. Karkówkę zdejmij z grilla i odłóż do odpoczywania na około **10-15 minut**.
18. Miękką karkówka z grilla elektrycznego gotowa!