

Szaszłyki z karkówki i mango

Składniki

karkówka
mango
cebula czerwona
kminek rzymski
czosnek
sok z pomarańczy
skórka z pomarańczy
miód
sól
pieprz

Przygotowanie:

1. Karkówkę pokrój na kawałki. Popieprz i posól. Dodaj kmin rzymski. Zetrzyj skórkę z pomarańczy. Całość oblej sokiem z pomarańczy. Dodaj pokrojoną cebulę. Polej mięso miodem. Wymieszaj i odstaw na **dwie godziny** do lodówki.
2. Mango obierz ze skóry i pokrój na kawałki.
3. Na [szpatułki](#) nabij mięso na zmianę z mango. Szaszłyki posmaruj olejem. Połóż je na grillu (jeżeli masz grill z wielopoziomowym systemem grillowania – połóż je nieco wyżej) i co kilka minut obracaj.
4. Szaszłyki zdejmij z rusztu i przełóż na talerz.