

Tomahawk πρόβειο

Υλικά

- Καρέ από προβατίνα
- **25g Μαρινάτα BBQ Dry (Κωδ. 51003)**
- 40ml νερό
- 40ml λάδι

Εκτέλεση

1. Κάνουμε γαλλικής κοπής το καρέ αφήνοντας το κόκαλο φινιρισμένο και προαιρετικά αφαιρούμε την καρίνα.
2. Κόβουμε σε μπριζόλες.
3. Ανακατεύουμε τη Μαρινάτα BBQ Dry με το νερό και το λάδι. Περιχύνουμε με αυτή τις μπριζόλες και τις αφήνουμε να μαρινarisτούν όλο το βράδυ.
4. Τοποθετούμε στη βιτρίνα.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε καυτή σχάρα ή στο φούρνο.

