

Aromatyczna karkówka z piekarnika



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników:

karkówka wieprzowa	1.5 kg
przyprawa do gyrosa	1 łyżka
czosnek	4 ząbki
sól	2 łyżeczki
pieprz	1.5 łyżeczki
oliwa	2 łyżki
owoc jałowca	3 sztuki
ziele angielskie	5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziele angielskie i ziarna jałowca rozbić w moździerzu. Obrane czosnek przecisnąć przez praskę. Do miski wlać oliwę, dodać czosnek, pieprz młotkowany, przyprawę do gyrosa, zmiażdżone ziele angielskie i jałowca, wymieszać.

Mięso umyć osuszyć ręcznikiem papierowym, dokładnie natrzeć solą i przyprawami.

Włożyć do rękawa do pieczenia mięsa, zawiązać i pozostawić w lodówce na całą noc.

Następnie ułożyć w naczyniu żaroodpornym, folię przebić igłą w kilku miejscach. Włożyć do nagrzanego do 180°C i piec około 1,5 godziny