

## Czosnkowa karkówka do chleba



### BABCIAGRAMOLKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>olej do smażenia</b>	1/4 szklanki
<b>papryka mielona</b>	2 łyżeczki
<b>majeranek</b>	2 łyżeczki
<b>sól</b>	1/4 łyżeczki
<b>pieprz mielony</b>	1/2 łyżeczki
<b>czosnek</b>	10 ząbków
<b>karkówka</b>	1,5 bez kości

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować marynatę z oleju , papryki , majeranku, soli i pieprzu .
- KROK 2 Czosnek obrać z zewnętrznych łupin i przeciąć na 2-3 kawałki każdy
- KROK 3 Karkówkę umyć , oczyścić z błon . Uformować kształtny kawałek ( ja obcinam wszystkie nierówności i zużywam je potem np. na gulasz , farsz po zmieleniu , do zupy ) .  
Nacinać mięso ze wszystkich stron i szpikować go kawałkami czosnku ( nacięcia powinny być tak rozmieszczone by całe mięso przeszło czosnkiem , i na tyle głębokie by czosnek nie wypadł ) .
- KROK 4 Natrzeć nią dobrze mięso i zostawić przykryte w lodówce na kilka godzin ( najlepiej na noc ) .

KROK 5 Zawinąć karkówkę szczelnie w folię aluminiową tak by soki z pieczenia mięsa nie wypływały. Ja układam mięso w folii dodatkowo w odkrytym naczyniu żaroodpornym bo po prostu łatwiej jest potem wyjmować i sos z pieczenia nie zmarnuje się bo po rozerwaniu folii spłynie do naczynia .  
Piec w 200 \* C przez 1,5 godziny .  
Po wyjęciu z piekarnika zostawić do ostudzenia ( sos z pieczenia zlać i wykorzystać jako bazę do sosu ) .  
Kroić w cienkie plastry i traktować jak wędlinę .

KROK 6 Najprostsza wersja pieczonej karkówki. Piekę na zapas i po pokrojeniu na cienkie plasterki jem zamiast kupnej wędliny .