

karczek pieczony



ZBYSIOWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karczek	50 dag
cebula	2 sztuki
czosnek	2 ząbki
papryka mielona	1 do smaku
smalec	2 łyżki
Grill przyprawa klasyczna Prymat	1 do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karczek myjemy i nacinamy wierzch (w kratkę) w nacięcia wciskamy kawałki czosnku. Nacieramy przyprawami, i zostawiamy na co najmniej 2 godz.
- KROK 2 Cebulę kroimy w piórka, rozgrzewamy w garnku tłuszcz, obsmażamy mięso z każdej strony, dodajemy cebulę, podlewamy gorącą wodą, około 1/2 szk.
- KROK 3 i wsadzamy do nagrzanego do 190 st.C piekarnika, pieczemy mięso (pod przykryciem) około 2 godzin. Można dodać ziemniaki po półtoiej godzinie i piec z mięsem do końca.
- KROK 4 Pyszny obiad, do tego ulubiona surówka i zajadamy:)