

Karczek pieczony



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

łyżka masła	1
łyżeczki mąki pszennej	1-2
schab bez kości	1 kg (karkowy, wieprzowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karczek, dobrze jak chudy kawałek, opłukać i wytrzeć ręcznikami papierowymi. Natrzeć solą, papryką, czosnkiem i niewielką ilością majeranku. Zawinąć w folię spożywczą i odłożyć na min. 1-2 godziny w chłodne miejsce. Następnie posmarować olejem i ułożyć na blaszce albo w brytwannie. Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220 st. C i piec 20-30 min.. Po tym czasie mięso powinno być lekko zrumienione z wierzchu więc trzeba zmniejszyć temperaturę do 180 st. C podlać ok. 1 szkl. wody i piec ok. 1 godziny, może troszkę dłużej. W trakcie pieczenia dobrze jest obrócić kawałek żeby zrumienił się też z drugiej strony i polewać całość co jakiś czas sosem. Sos, który się wytworzy można uzupełniać dolewając po trochu wody. Upieczone mięso wyjmujemy na deskę albo półmisek i pozwalamy mu odpocząć 15-20 min.. Sos zlewamy ka, dodajemy mąkę roztrzepaną z niewielką ilością zimnej wody, mieszamy i zagotowujemy. Na koniec dodajmy masło. Mięso kroimy w grube plastry, podajemy z sosem, kluskami i surówką.