

## Karczek pieczony w marynacie z pieprzem cytrynowym



### KONCZI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>karczek</b>	700 g
<b>cebula biała</b>	1 szt
<b>olej</b>	100 ml
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	do smaku
<b>Pieprz cytrynowy mielony Prymat</b>	1/3 łyżeczki
<b>papryka czerwona</b>	1/2 łyżeczki
<b>sól do smaku</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso myjemy i kroimy w niegrube plastry.
- KROK 2 Do miski wlewamy olej, dodajemy pieprz cytrynowy, przyprawę uniwersalną, paprykę i sól - mieszamy.
- KROK 3 Do marynaty wkładamy mięso i marynujemy przez około 6 godzin.
- KROK 4 Cebulę obieramy i kroimy w piórka.
- KROK 5 Do rękawa lub worka do pieczenia przekładamy mięso wraz z cebulą, zapinamy worek
- KROK 6 Pieczemy w nagrzanym piekarniku przez 80 minut w 200 stopniach.