

## Karczek w słodkiej papryce i tymianku



### WAFELEK2601



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>Karczek</b>	80 dkg
<b>oliwa</b>	50 ml
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	do smaku
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	do smaku
<b>słodka papryka Prymat</b>	do smaku
<b>tymianek</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Umyte i osuszone mięso pokroić w plastry.
- KROK 2 Natrzeć oliwą, oprószyć przyprawą kucharek, pieprzem, słodką papryką mieloną oraz tymiankiem. Przyprawy wklepać w mięso. Mięso odstawić na kilka godzin do lodówki.
- KROK 3 Po tym czasie przełożyć do wysmarowanej oliwą blaszki.
- KROK 4 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni.
- KROK 5 Piec przez około godzinę.
- KROK 6 Podawać z ziemniakami i surówką.