

Karkówka gotowana



JULKATOMECEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Marynata

karkówka	1,2 kg
sól	2 łyżeczki
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki
pieprz	1/4 łyżeczki
majeranek	3 łyżeczki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
ząbki czosnku	2 szt

Do gotowania

sól	2 łyżki
cukier	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1 łyżeczka
pieprz	1/4 łyżeczki
majonez	4 łyżki
ziele angielskie	5 ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
majeranek	2 łyżeczki
woda	3 litry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę dokładnie myjemy, osuszamy i nacieramy przeciśniętym przez praskę czosnkiem i pozostałymi przyprawami. Owijamy w folię spożywczą, ugniatamy aby przyprawy wniknęły w mięso i wkładamy na dobę do lodówki. Po tym czasie do garnka wlewamy 3 litry wody dodajemy wszystkie przyprawy do gotowania i wkładamy mięso. Stawiamy na ogniu doprowadzamy do wrzenia i gotujemy na wolnym ogniu 20 minut. Zestawiamy z ognia i pozostawiamy mięso w marynacie na 12 godzin. Po tym czasie mięso ponownie gotujemy 20 minut i odstawiamy na 12 godzin. Następnie karkówkę wyjmujemy z zalewy i zostawiamy aby woda ociekła. Karkówka nadaje się do spożycia jest miękka i soczysta.