

## KARKÓWKA NADZIEWANA ŚLIWKĄ



### JOLAJKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>Zioła prowansalskie suszone Prymat</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	do smaku
<b>śliwki suszone</b>	15 dag
<b>oliwa</b>	3-4 łyżki
<b>karkówka</b>	1.5 bez kości

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte mięso dokładnie natrzeć solą, pieprzem i ziołami prowansalskimi wymieszanymi z oliwą, zawinąć szczelnie folią aluminiową i odstawić w chłodne miejsce najlepiej na całą dobę. Po tym czasie zrobić nacięcie mniej więcej pośrodku i włożyć śliwki w miarę ciasno. mięso obsmażyć na gorącym tłuszczu, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, przykryć folią i piec około 1,5 godziny, kilkanaście minut przed końcem zdjąć folię, aby karkówka się zrumieniła