

## Karkówka pachnąca szaławią

**BARBARA11561**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| <b>bulion</b>                      | 1 szkl        |
| <b>cebula</b>                      | 3-4 szt       |
| <b>szaławia</b>                    | 2 łyżeczki    |
| <b>oliwa</b>                       | 5 łyżek       |
| <b>czosnek</b>                     | 3/4 ząbki     |
| <b>sól</b>                         | do smaku      |
| <b>pieprz</b>                      | do smaku      |
| <b>ziele angielskie</b>            |               |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> |               |
| <b>karkówka</b>                    | 1,2 bez kości |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę rozkroić na duży płat i pobić tasakiem. Czosnek przeciśnięty, sól pieprz i szaławie wymieszać z oliwą. Natrzeć masą mięso i zwinąć w roladę. Ciasno związać nicią. Rozgrzać oliwę w brytfance o obsmażyć karkówkę z każdej strony. Dodać pokrojone w ćwiartki cebule, dodać liście laurowe, ziele angielskie i wstawić do nagrzanego piekarnika do 190st.C i piec 1 godzinę.