

## KARKÓWKA Z PORZECZKĄ I JABŁKIEM



**JUSTYNA54**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>karkówka</b>	60 dag
<b>jabłko</b>	
<b>dżem z czarnej porzeczki</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>miód</b>	
<b>sok z czarnej porzeczki</b>	200 ml
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>olej</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z majeranku, miodu, oleju i 100 ml soku, czosnku, soli i pieprzu robimy marynatę. Jabłko obrać, pokroić w kostkę, wymieszać z dżemem z czarnej porzeczki. Wyjąć mięso z marynaty, nakłuć w 3 miejscach i wypełnić farszem. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, podlać marynatą i piec w 180 st. ok. 1,5 godz.