

Pieczona karkówka



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

karkówka wieprzowa	2 kilogramy
ząbki czosnku	5 sztuk
sól	1.5 łyżeczki
liść laurowy	3 sztuki
ziele angielskie	4 sztuki
cebula	3 sztuki
majeranek	2 łyżki
pieprz	1 łyżeczka
olej	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i oprószyć pieprzem. Czosnek obrać i rozetrzeć ze solą, natrzeć dobrze mięso. Oprószyć majerankiem i zmiądzonym zielem angielskim. Obłożyć też połamanym liściem laurowym. Mięso przełożyć do naczynia zasypać pokrojoną cebulą i przykryć folią. Odstawić do lodówki na ok. 10 godzin (można na dłużej). Mięso wyjmujemy z lodówki, obieramy z przypraw i skrapiamy olejem. Najlepiej obwiązać nitią by mięso ukształtować. Wkładamy do naczynia żaroodpornego przykrywamy mięso folią aluminiową na ok. 60 min i pieczemy w nagrzanym do 200 stopni piekarniku. Po zdjęciu foli pieczemy jeszcze ok. 50 min (można troszkę zmniejszyć grzanie). Przed wyłączeniem najlepiej sprawdzić czy mięso jest upieczone.