

## Pieczona karkówka wieprzowa



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>karkówka wieprzowa</b>	2 kg
<b>sok z pomarańczy</b>	1 szklanka

### Marynata

<b>Przyprawa do mięs Prymat</b>	3 łyżki
<b>olej rzepakowy</b>	1/2 szklanki
<b>czosnek</b>	3 ząbki
<b>Musztarda sarepska Prymat</b>	1 łyżka

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie składniki marynaty dokładnie wymieszać, natrzeć nią mięso i odstawić na kilka godzin do lodówki. Karkówkę obsmażyć z każdej strony na złoty kolor, przełożyć do naczynia żaroodpornego, podlać sokiem z pomarańczy i piec pod przykryciem 2,5 godziny w temperaturze 180°C, aż mięso będzie miękkie.