

Pieczona karkówka z jagniecia



JAHEIRA11



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

oliwa	2 łyżki
gruba sól	1 łyżeczka
pieprz	
rozmaryn	
bazylia	
papryka	
karkówka	1 z jagnięcia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik rozgrzewamy do temp. 200 stopni. Okrajamy mięso z tłuszczu, następnie należy odkroić mięso od kręgosłupa i od każdego żebra. Nacieramy mięso oliwą. Posypujemy przyprawami i solą. Pieczemy w piekarniku przez 30 minut. Możemy podać z sosem jabłkowo- miętowym (przepis w mojej księdze). Gotowe!