

Pieczony karczek - Krok po kroku



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	1 kg
czosnek	6 ząbków
olej rzepakowy	4 łyżki
Przyprawa do pieczenia i mięs duszonych Prymat	1 opakowanie
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Karkówkę naszpikować cząstkami czosnku,
- KROK 3 ... a następnie natrzeć marynatą powstałą poprzez połączenie jej wszystkich składników.
- KROK 4 Mięso umieścić w formie i piec 2 godziny w temperaturze 150°C.
- KROK 5 Pod koniec pieczenia, odkryć formę do pieczenia i opiec wierzch karkówki pod grillem piekarnika. Podawać z piklami.