

Pieczony karczek wieprzowy



ISKIERKA.AG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karkówka wieprzowa	1 kg
musztarda dijon	2 łyżki
czosnek	6 ząbków
wino białe wytrawne	1 szklanka
miód płynny	2 łyżki
papryka czerwona	2 sztuki
cebula	3 sztuki
pieczarki	30 dag
kminek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Musztardę mieszamy z przeciśniętym czosnkiem białym winem, miodem, roztartym kminkiem. Karkówkę nacinamy. Następnie dokładnie wcieramy z nią marynatę, wkładamy w worek foliowy, szczelnie zamykamy. Wstawiamy do lodówki na minimum 24 godziny. Po upływie tego czasu wyjmujemy karkówkę. Pieczarki kroimy w plasterki, cebulę w piórka, papryki w słupki. Następnie warzywa układamy w naczyniu żaroodpornym, na nich układamy karkówkę. Przykrywamy wszystko i pieczemy w temp. 190 stopni przez 30 min. następnie skręcamy temp. do 160 stopni i pieczemy kolejne 30 minut. Zostawiamy do przestygnięcia w piekarniku, dzięki temu karkówka będzie soczysta. Kroimy w plastry, podajemy z pieczonymi warzywami.