

## warkocz z karkówki



### NERO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>Musztarda sarepska Prymat</b>	2 łyżki
<b>olej</b>	1 szklanka
<b>cytryna</b>	1 sztuk
<b>czosnek</b>	1 ząbek
<b>pieprz</b>	do smaku
<b>karkówka</b>	1 bez kości

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę pokroić w jedno centymetrowe plastry . Plastry ponacinać wzdłuż trzy razy i zapieść warkocze . Z pozostałych składników przyrządzić marynatę .Warkocze namoczyć w marynacie włożyć do lodówki i odczekać kilka godz .Smażyć przykryte w piekarniku około 45 min , pod koniec smażenia odkryć .