

Wielkanoc: Karczek wieprzowy w przyprawach korzennych nadziewany śliwkami kalifornijskimi



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

schab	1 kg (karkowy)
suszone śliwki kalifornijskie	100 g
wiśniówka	200 ml

Marynata

Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	1 opakowanie
olej rzepakowy	3 łyżki
Imbir mielony Prymat	
Cynamon mielony Prymat	
Goździki całe Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki zalać wiśniówką i odstawić.

Umyty, oczyszczony i osuszony papierowym ręcznikiem schab karkowy ułożyć w naczyniu żaroodpornym i natrzeć dokładnie przyprawą do karkówki połączoną z olejem, imbirem i cynamonem. Tak przygotowany odstawić do lodówki na minimum 6 godzin.

Zamarynowane mięso ponakłuwać nożem, a następnie nadziać namoczonymi śliwkami. Pozostałą wiśniówkę wlać do naczynia z karkówką, mięso naszpikować goździkami, przykryć dokładnie pokrywą i piec przez około 1,5 godziny w temperaturze 160 C.

Gotowe mięso pokroić w plastry, ułożyć na talerzu i skropić sosem powstałym podczas pieczenia.