

## Wielkanoc: Marynowany w jałowcu karczek wieprzowy podany na duszonej cebuli z kminkiem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>schab</b>	1 kg (karkowy)
<b>cebula</b>	3 szt. (pokrojona w piórka)
<b>olej rzepakowy</b>	3 łyżki
<b>czosnek</b>	1 ząbek (rozgnieciony)
<b>rosół warzywny</b>	150 ml

### Kminek cały Prymat

### Sól czosnkowa jodowana Prymat

### Pieprz czarny mielony Prymat

### Marynata

<b>Marynata w płynie szlachecka Prymat</b>	5 łyżek
<b>Owoc jałowca cały Prymat</b>	1 łyżka (rozgniecione)
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	3 liście

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty, oczyszczony i osuszony papierowym ręcznikiem schab dokładnie natrzeć marynatą szlachecką w płynie i owocami jałowca, obłożyć liśćmi laurowymi, a następnie ułożyć w naczyniu żaroodpornym i przykryć pokrywą. Marynować około 6 godzin, po czym piec 1,5 godziny w temperaturze 160 C.

Cebulę zeszklić na oleju z czosnkiem, wlać bulion, dodać przyprawy i dusić, aż część płynu odparuje.

Mięso wyjąć z piekarnika, pokroić w plastry, ułożyć na cebuli z kminkiem i połączyć powstałym podczas pieczenia sosem.