

Karkówka w musztardzie francuskiej



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ok 1 kg soli

słoiczek musztardy francuskiej (tę z całymi ziarnami gorczycy)

karkówka

1 kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dowolny kawał karkówki kładziemy na blachę, na której wcześniej wysypana jest sól na wysokość ok. 1 cm.

Karkówkę smarujemy grubo musztardą. W rozgrzanym piekarniku (ok. 200st.C) pieczemy przez od 1,5 do 2 godz. w zależności od wielkości karkówki. Można ją przez pewien czas przykryć żeby się musztarda nie przypaliła zbyt mocno a potem znowu odkryć. Koniec !!!! Reszta, czyli dodatki, wg uznania. Pokroić w plastry i am-am !!!