

Karkówka na słodko



NOCULOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	1 kg
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	do smaku
rodzynki	30 dag
sok pomarańczowy	1,5 szklanka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
masło	do smaku
majeranek	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę kroimy na około 2 cm plastry, z obu stron posypujemy przyprawą do karkówki, majerankiem, solą i pieprzem. Naczynie żaroodporne smarujemy masłem, kładziemy plastry karkówki, na to wysypujemy rodzynki, znowu mięso i znów rodzynki. Mieso zalewamy sokiem, przykrywamy i pieczemy do miękkości, od czasu do czasu podlewamy sokiem.