Karkówka do chleba



ZEWA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 szt
sól i pieprz	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	1 łyżeczka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżeczka
karkówka	1,5-2 bez kości
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę myjemy, sól, pieprz, paprykę i czosnek mieszamy i nacieramy mięso. Skrapiamy maggi i obkładamy cebulą pokrojoną w plastry. Wkładamy do naczynia, przykrywamy folią spożywczą i wstawiamy do lodówki najlepiej na noc. Po około 12 godzinach wkładamy karkówkę bez cebuli do rękawa do pieczenia i pieczemy w piekarniku 2 godziny w temperaturze 180 stopni.