

## Karczek marynowany z rękawa.



**EWA104**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                                               |              |
|-----------------------------------------------|--------------|
| <b>karczku b/k</b>                            | 1,5 kg       |
| <b>cebule</b>                                 | 2 cebule     |
| <b>czosnku</b>                                | 6 ząbków     |
| <b>Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat</b> | do smaku     |
| <b>olej</b>                                   | 1/2 szklanki |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i pokroić w plastry. Czosnek przecisnąć przez prasę, cebule posiekać. Mięso natłuścić olejem posypać obficie przyprawą do karkówki. Układać w dużym zamykanym pojemniku, przekładając cebulą i czosnkiem. Odstawić na noc. Następnego dnia pieczemy mięso w rękawie ok. 1 godziny w 180 stopniach. Na 10 minut przed końcem rozcinamy rękaw, by się przyrumieniło. Ja podałam z pieczonymi ziemniakami z przepisu Pyzy (piekły się w tym samym czasie co mięso, na niższym poziomie). Do tego sałata zielona ze szczypiorkiem, rzodkiewką i śmietaną do mizerii (10 %), doprawiona delikatnie pieprzem i solą. Mięsko jest bardzo soczyste i miękkie.