

## Karczek pieczony



### AGIATIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>karczek</b>	2 kg
<b>olej</b>	3 łyżki
<b>kostka rosołowa</b>	0,5 sztuki
<b>majeranek</b>	1 łyżka
<b>sól</b>	1 łyżeczka
<b>pieprz</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karczek myjemy, suszymy.

Do miski wlewamy olej, dodajemy pokruszoną połowę kostki rosołowej, majeranek, sól pieprz.

Marynatą nacieramy mięso i odstawiamy na całą noc - przykryte folią aluminiową.

Tak przygotowane mięso wkładamy do nagrzanego do 150°C piekarnika i pieczmy od 1h do 1,5h.

Kroimy ostudzone w plastry i wcinamy z pieczywem;)