

Karczek z piekarnika



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karczek	80 dkg
cebula	
olej	1/2 szkl
Zioła prowansalskie suszone Prymat	1/2 łyżeczki
Kucharek przyprawa do potraw	
pieprz	
Bazylia suszona Prymat	1/2 łyżeczki
tymianek	1/2 łyżeczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy i osuszamy papierowym ręcznikiem. Przygotowane mięso kroimy na małe kawałki. Do miseczki wlewamy olej, dodajemy zioła prowansalskie, tymianek, bazylię, kucharkę oraz pieprz. Dokładnie mieszamy. Pokrojone mięso polewamy przygotowaną marynatą z dwóch stron. Do mięsa dodajemy pokrojoną cebulkę i mieszamy, odstawiamy na 2 godziny. Później przekładamy do woreczka i zapiekamy w nagrzanym piekarniku do temp.200 stopni ok.50 min.