

karkówka w ziołach



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka

rozne zioła

piwo reds malinowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę obsypać ziołami im większa różnorodność tym lepiej. Następnie pozostawić ją w na noc w lodówce. Na następny dzień ułożyć ją w naczyniu żaroodpornym i podlać piwem. Piec do miękkości tak ok. 1,5. czas pieczenia będzie uzależniony od wielkości karkówki. Do piwa można dodać jeszcze kilka owoców suszonej żurawiny.