

Karczek pieczony



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

marynata

różowej soli himalajskiej	1 łyżka
granulowanego czosnku	1 łyżeczka
pikantnej mieszanki pieprzów	1 łyżeczka
ziół dalmatyńskich	1 łyżka
słodkiej papryki	1 łyżeczka
wody	2 łyżki
olej	3 łyżki
karkówka	1,3 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karczek umyć i osuszyć. Składniki marynaty wymieszać nanieść na karkówkę smarując ją z każdej strony. Tak przygotowane mięso włożyć do miski lub innego naczynia, zakryć pokrywką i wstawić do marynowania do lodówki na kilka godzin.
- KROK 2 Po upływie odpowiedniego czasu karczek włożyć do rękawa do pieczenia, dobrze zawiązać końce i wstawić do pieczenia.
- KROK 3 Piekarnik powinien być nagrany do 180 stopni a karkówkę piec 80 minut. Na 10-15 minut przed końcem pieczenia rozciąć rękaw aby mięso się zrumieniło. Karczek wyłożyć na talerz nie nakłuwając go bo wypłyną wszystkie soki. Tak zostawić do całkowitego wystudzenia.
- KROK 4 Gdy będzie zimny dla lepszego krojenia w plastry dobrze jest jeszcze wstawić ją do lodówki. Podawać zamiast wędlin ze sklepu.

