Przepis dnia, odc. 22. Pieczony karczek z sosem pieczarkowo-kaparowym

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	1 kg
czosnek	6 ząbków
marynata	
Przyprawa do pieczeni i mięs duszonych Prymat	1 opakowanie
Musztarda rosyjska Prymat	2 łyżki
olej rzepakowy	4 łyżki
sos	
pieczarki	10 szt. (obrane i pokrojone)
posiekana dymka ze szczypiorem	1 pęczek
czosnek	3 ząbki (plastry)
kapary całe Smak	1 łyżka
pomidory suszone Smak	1 łyżka (paski)
pomidory	3 szt. (bez skóry)
olej rzepakowy	(do smażenia)
Sól ziołowa jodowana Prymat	
tymianek	(do smaku)
Papryka słodka mielona Prymat	(do smaku)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Karkówkę naszpikować ząbkami czosnku, a następnie natrzeć marynatą powstałą poprzez połączenie jej wszystkich składników.

KROK 2 Mięso umieścić w pojemniku żaroodpornym i piec około 1,5 godziny w temperaturze 160°C. Pod koniec pieczenia zdjąć pokrywę i opiec wierzch karkówki pod grillem piekarnika.

KROK 3 Na rozgrzanym oleju podsmażyć pieczarki. Po odparowaniu wody dodać cebulę i czosnek, smażyć ok. 5 minut.

KROK 4 Następnie dodać pomidory, kapary, suszone pomidory i szczypiorek, a całość doprawić do smaku.

KROK 5 Karkówkę pokroić w plastry. Podawać z sosem pieczarkowo-kaparowym.