Wielkanoc: Karczek wieprzowy w przyprawach korzennych nadziewany śliwkami kalifornijskimi

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników	
schab	1 kg (karkowy)
suszone śliwki kalifornijskie	100 g
wiśniówka	200 ml

Marynata	
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	1 opakowanie
olej rzepakowy	3 łyżki
Imbir mielony Prymat	
Cynamon mielony Prymat	
Goździki całe Prymat	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki zalać wiśniówką i odstawić.
Umyty, oczyszczony i osuszony papierowym ręcznikiem schab karkowy ułożyć w naczyniu żaroodpornym i natrzeć dokładnie przyprawą do karkówki połączoną z olejem, imbirem i cynamonem. Tak przygotowany odstawić do lodówki na minimum 6 godzin.
Zamarynowane mięso ponakłuwać nożem, a następnie nadziać namoczonymi śliwkami. Pozostałą wiśniówkę wlać do naczynia z karkówką, mięso naszpikować goździkami, przykryć dokładnie pokrywą i piec przez około 1,5 godziny w temperaturze 160 C.
Gotowe mięso pokroić w plastry, ułożyć na talerzu i skropić sosem powstałym podczas pieczenia.