

Karczek w marynacie z bazylią, czosnkiem i ketchupem



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karczek	80 dkg
oliwa	100 ml
ketchup pikantny	4 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Bazylia suszona Prymat	1 łyżeczka
sól	2/3 łyżeczki
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta
czosnek	3 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyty karczek pokroić w plastry. Oliwę połączyć z ketchupem i przyprawami.
- KROK 2 Dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Czosnek drobno pokroić. Dodać do marynaty. Wymieszać.
- KROK 4 Plastry karczku posmarować przygotowaną marynatą.
- KROK 5 Ułożyć w miseczce jeden plaster na drugim. Odstawić na noc do lodówki.
- KROK 6 Na drugi dzień ułożyć w naczyniu żaroodpornym.
- KROK 7 Wstawić do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Piec przez około 1 godzinę i 15 minut. Kiedy mięso się przyrumieni wyjąć.
- KROK 8 Podawać z ziemniaczkami i surówką.