

Karkówka w miodzie



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	1,5 łyżki
Musztarda sarepska Prymat	1 szt
miód płynny	1,5 łyżki
karkówka	1 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę umyć, osuszyć papierowymi ręcznikami. Wierz karkówki posmarować miodem, posypać przyprawami i położyć musztardę. Włożyć do garnka, podlać wodą. Piec w temp. 180minut(termoobieg)przez około 1,5 godz. W czasie pieczenia dolewać wodę.