Karczek po myśliwsku

RENATAZ-ET

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	1 kg
rozmaryn	1 łyżeczka
Tymianek suszony Prymat	1 łyżeczka
Owoc jałowca cały Prymat	2-3 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
czosnek	3 ząbki
olej	2-3 łyżki
goździki mielone	1/4 łyżeczki
sól i pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Liść laurowy pokruszyć czosnek zmiażdżyć w prasce. Wszystkie składniki marynaty połączyć.

KROK 2 Umyte mięso natrzeć ze wszystkich stron, włożyć do rękawa, zawiązać i odstawić w chłodne miejsce przynajmniej na 2 godziny.

KROK 3 Mięso z rękawem przełożyć na blaszkę, podlać 1 szklanką wody. W rękawie wykałaczką zrobić kilka dziurek, włożyć do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piecz około 1 godziny. 10 minut przed końcem pieczenia rozciąć rękaw, aby mięso się zrumieniło.