

Doradca Smaku IX: Karczek wieprzowy z sałatką z natki pietruszki, odc. 30



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czosnek	3 ząbki
cebula	1 sztuka
Musztarda czeska Prymat	4 łyżki
olej	150 mililitrów
miód gryczany	50 mililitrów
karkówka wieprzowa	2 kilogramy
boczek wędzony	100 gramów
natka pietruszki	2 pęczki
konserwowe ogóreczki z chili Smak	200 gramów
kapary całe Smak	50 gramów
pomidorki koktajlowe	12 sztuk
oliwa	60 mililitrów
sok z cytryny	z 1 owocu
chleb pełnoziarnisty	12 kromek
chrzan tarty Smak	
Cebulka smażona Prymat	30 gramów

Do smaku:

Przyprawa do mięs Prymat

Czarnuszka nasiona Prymat

Sól morska jodowana Prymat w młynku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek siekamy w plastry, cebulę kroimy w kawałki. Do miski przekładamy musztardę czeską, olej, miód gryczany. Doprawiamy przyprawą do mięs, mieszamy. Następnie dodajemy czosnek i cebulę. Karczek wieprzowy dokładnie nacieramy marynatą, przekładamy do naczynia żaroodpornego i oblewamy marynatą. Przykrywamy naczynie żaroodporne i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 180°C. Pieczemy przez 2,5-3 godziny.

Boczek wędzony kroimy w cienkie plastry. Przekładamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia. Pieczemy na górnym poziomie piekarnika (razem z karkówką) przez 20 minut.

Natkę pietruszki i kapary siekamy, ogóreczki konserwowe kroimy na mniejsze kawałki, pomidory na pół. Wszystkie składniki przekładamy do miski. Następnie wlewamy oliwę, doprawiamy solą morską, pieprzem kolorowym i czarnuszką, mieszamy. Dodajemy sok z cytryny i ponownie mieszamy.

Karczek wieprzowy wyciągamy z piekarnika, kroimy w plastry o grubości ok. 1 cm. Grzanki smarujemy chrzanem tartym, na nie nakładamy po plastrze karczku wieprzowego. Następnie kładziemy sałatkę z pietruszki z pomidorami. Na wierzchu każdej porcji układamy plaster boczku. Danie posypujemy cebulką smażoną.