

Rodzinny karczek zapiekany z morelami



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka wieprzowa	1 kilogram
morele suszone	300 gram
Przyprawa do potraw Kucharek	3 łyżki
majeranek	2 łyżki
olej rzepakowy	4 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Morele wrzucić na dwie minuty do wrzątku. W umytym, osuszonym mięsie ostrym nożem zrobić nacięcie, dokładnie natrzeć mięso wewnątrz i na zewnątrz marynatą z oleju, Przyprawy do potraw Kucharek i majeranku. Następnie mięso wypełnić morelami. Tak przygotowane mięso włożyć do rękawa do pieczenia i piec przez półtorej godziny w temperaturze 180°C. Przed podaniem karkówkę pokroić w grube plastry i podawać z dipem.

Kucharek radzi:

1. Mięso szybciej zmięknie jeśli przed pieczeniem natrzemy je sokiem z cytryny.
2. Przy pieczeniu mięsa bardzo pomocny jest termometr do mięs. Kiedy karkówka osiągnie w środku temperaturę 80 stopni, najprawdopodobniej jest już gotowa.
3. Przyprawa do potraw Kucharek nada mięsu wyrazisty smak.