

Karkówka z musztardą i pieprzem ziołowym



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

karkówka wieprzowa	1 kg
sól	1.5 łyżeczki
czosnek	5 ząbków
Pieprz ziołowy mielony Prymat	2 łyżeczki
musztarda bawarska	1 łyżka
musztarda dijon	1 łyżka
Papryka wędzona słodka mielona Prymat	0.5 łyżeczki
olej czosnkowy	2 łyżki
majeranek	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sposób przygotowania

- KROK 1 Czosnek obrać, przecisnąć przez prasę.
Włożyć do miski, dodać resztę składników marynaty, dokładnie wymieszać.
- KROK 2 Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, dokładnie natrzeć marynatą.
- KROK 3 Włożyć do rękawa do pieczenia mięsa, zawiązać i odłożyć do lodówki przynajmniej na całą noc.
Następnie przełożyć do żaroodpornego naczynia lub gęsiarki, (folię w kilku miejscach przebić wykałaczką) i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 1,5 godziny w temp 160-170 stopni.