

Karczek miodowo-imbirowy



GOOFY9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karczek	1 kg
imbir	1 łyżka
przyprawa uniwersalna Kucharek	1/2 łyżka
miód	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na porcje, ułożyć w naczyniu w którym będzie się piekło. Przyprawy wymieszać i równomiernie zasypać nimi mięso, pozostawić w lodówce pod przykryciem na noc. Na drugi dzień mięso zalać wodą tak, aby było nią przykryte, nie słucać przypraw. Piec pod przykryciem w mocno nagrzanym piekarniku ok. 1,5 godz., aż mięso będzie miękkie. Gdy mięso się upiecze, zlać wywar do małego naczynia i dodać miód (wywar ma być lekko słodki), wymieszać i ponownie zalać mięso – połać każdy kawałek, piec pod przykryciem jeszcze ok. 20 min, aż mięso się zarumieni.