

Soczysta karkówka



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówki bez kości	1 kg
Musztarda sarepska Prymat	1 słoiczek
cukier	1,5 łyżka
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	2 przyprawa

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umytą karkówkę , wkładamy do brytfanny wierz posypujemy przyprawą do karkówki, następnie smarujemy musztardą i posypujemy cukrem. Wlewamy 1.5 szklanki wody i pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 1.5 godziny(termoobieg). W czasie pieczenia dolewamy wodę.

Z powstałego wywaru można przygotować sos. Wystarczy 2 płaskie łyżki mąki ziemniaczanej połączyć z odrobiną wody, wlać do wywaru i chwilę gotować.