

Soczyste kotlety solone



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karczek	1 kg
Majeranek suszony Prymat	do smaku
sól	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myjemy, osuszamy i nacieramy pieprzem i majerankiem oraz papryką. Do naczynia żaroodpornego wsypujemy na dno ok 2-3 cm warstwę soli, a następnie wkładamy mięso i zasypujemy resztą soli. Mięso pieczemy ok 2 godzin w temp. 170°C. Po wyciągnięciu delikatnie usuwamy wierzchnią warstwę soli i delikatnie wyciągamy pieczeń tak by jej nie naciąć. Pieczeń podajemy na ciepło lub na zimno pokrojoną na kanapkę. Smacznego !!