

Karkówka ze śliwką



BARTOLOMEO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śliwki suszone	1 opakowanie
Sól ziołowa jodowana Prymat	1 sztuka
karkówka	1,5 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę zapeklować solą i pieprzem na noc. Następnego dnia nacinać karkówkę i wkładać w środek śliwki. Piec około 1,5 godziny w rekawie do pieczenia w formie blaszanej. Po wyjęciu kroić na plastry i podawać z ziemniakami, makaronem,