

Karkówka w marynacie z tymianku i wędzonej papryki pieczona w rękawie



Autor: **agnieszkacrow**
Przepisów: **196** Ocena: **8518**



3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 1,5 kg karkówki
- 2 łyżki wędzonej papryki
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki świeżego tymianku
- 2 łyżki sosu Worcestershire
- Sól
- pieprz
- 5 łyżek oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Do miseczki wlewamy olej, przeciśnięty przez praskę czosnek, szczyptę soli, szczyptę pieprzu, wędzoną paprykę, tymianek i sos Worcestershire. Wszystko dokładnie mieszamy.
- 2 Tak przygotowaną marynatą nacieramy mięso, wkładamy do szklanego naczynia, przykrywamy i zostawiamy w lodówce na ok 8h (najlepiej na całą noc).
- 3 Gdy się zamarynuje przekładamy je do rękawa. Ustawiamy piekarnik na 100 stopni i pieczemy godzinę. Po godzinie zwiększamy temperaturę do 150 stopni i pieczemy kolejne 3 godziny.
- 4 Po upieczeniu kroimy w plastry i podajemy z kaszą lub ziemniakami. Świetnie smakuje z żurawiną lub konfiturą z borówki.
- 5 Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: