

Pieczeń z karkówki i pyszna wędlina na drugi dzień, wykorzystalem piekarnik z termosondą.



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **167** Ocena: **4071**



3-4 os. > 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Karkówka 1,3 kg.
- Musztarda 3 szubate łyżeczki.
- Rozmaryn 1 łyżeczka.
- Czosnek granulowany 1 łyżeczka.
- Papryka mielona ostra 1/2 łyżeczki.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.
- Termosonda

Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę płuczemy, wrzucamy do większej miski, następnie wrzucamy musztardę i wszystkie przyprawy z listy, wcieramy wszystko w mięso. Miskę przykrywamy i odstawiamy do lodówki na 24 godziny. Po tym czasie karkówkę przekładamy do naczynia żaroodpornego, następnie w środek karkówki wbijamy termosondę. Karkówka po wyjęciu z lodówki powinna nabrać temperatury pokojowej przed pieczeniem.
- 2 Następnie rozgrzewamy piekarnik na 200 stopni góra dół, gdy piekarnik będzie nagrany, wkładamy karkówkę do środka i pieczemy przez dziesięć minut, następnie obniżamy temperaturę do 150 stopni i pieczemy aż osiągniemy 85 stopni w środku pieczenia. Po wyciągnięciu z piekarnika, pieczeń należy odstawić na 10 minut, aby odpoczęła, po tym czasie kroimy w plastry i podajemy :-)

Gotowe !!!

Na drugi dzień jak już pieczeń stężeje idealnie nada się jako wędlina na kanapki.

Twoje notatki do przepisu: