

Pieczona karkówka na kanapki:



Autor: **helenapon**

Przepisów: **591** Ocena: **5892**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 2 kawałki karkówki po około 1,5 kg każda
- Marynata:
 - 1/2 szklanki oleju
 - 1/2 szklanki czerwonego wina lub bulionu
 - 2 łyżeczki musztardy
 - 1 łyżka majeranku
 - 2 łyżki sosu sojowego
 - 2 łyżki miodu
 - 1 łyżeczka sproszkowanej, słodkiej papryki
 - 4 duże ząbki czosnku
 - 2 łyżeczki grubej, soli morskiej
 - 2 łyżeczki świeżo zmielonego czarnego pieprzu
 - 6 listków laurowych
 - 5 kulek ziela
 - 4 gałąki świeżego rozmarynu

Sposób przygotowania:

- 1 Olej, wino i przyprawy dokładnie wymieszać. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Przebrać do naczynia, w którym będziemy piekli karkówkę i dokładnie obtoczyć ją w marynacie ze wszystkich stron. Nakłuć szpikulcem by przyprawy mogły głębiej wejść w mięso. Wstawić do lodówki na trzy dni. Obłożyć świeżymi gałązkami rozmarynu. Piekarnik nagrzać do 180 stopni i piec karkówkę około 2,5 godziny, często ją obracając i polewając wytworzonym sosem. Można też podlewać winem lub bulionem. Jeżeli karkówkę chcemy przeznaczyć na kanapki, kroimy w plastry dopiero po całkowitym ostygnięciu.

Twoje notatki do przepisu: