

Aromatyczna karkówka z piekarnika



Autor: **Rena1**

Przepisów: **258** Ocena: **1174**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- karkówka wieprzowa 1,5 kg
- przyprawa do gyrosa 1 łyżka
- czosnek 4 ząbki
- sól 2 łyżeczki
- pieprz 1,5 łyżeczki
- oliwa z oliwek 2 łyżki
- ziarenka jałowca 3 szt
- ziele angielskie 5 sztuk

Sposób przygotowania:

- 1 Ziele angielskie i ziarna jałowca rozbić w moździerz. Obrany czosnek precisnąć przez praskę.

Do miski wlać oliwę, dodać czosnek, pieprz młotkowany, przyprawę do gyrosa, zmiażdżone ziele angielskie i jałowca, wymieszać.

Mięso umyć osuszyć ręcznikiem papierowym, dokładnie natrzeć solą i przyprawami.

Włożyć do rękawa do pieczenia mięsa, zawiązać i pozostawić w lodówce na całą noc.

Następnie ułożyć w naczyniu żaroodpornym, folię przebić igłą w kilku miejscach. Włożyć do nagrzanego do 180°C i piec około 1,5 godziny



Twoje notatki do przepisu: