

Karczek pieczony w ketchupie.



Autor: **Docherro**
Przepisów: **861** Ocena: **18258**



5-6 os. > 60 min łatwe przystępne

Składniki:

- 1,5kg karczku
- ketchup 10 łyżek
- czosnek 5 ząbków
- bazylia ,lubczyk, czubryca zielona po łyżce
- musztarda łyżka
- sok z cytryny i skórka starta
- Sól morska

Sposób przygotowania:

- 1 Karczek pociąć w plastry.
Dodać wszystkie przyprawy, wymieszać i odstawić na 2 godz. by mięso przeszło przyprawami.

Po tym czasie wyłożyć do naczynia żaroodpornego, dać do nagrzanego piekarnika i piec ponad 60min. w 190st. Na początku przykryć naczynie, po 40 min. odkryć i obracać mięso co 10 min.
Trzeba sprawdzać czy mięso jest już miękkie
- 2 Smacznego życzę!

Twoje notatki do przepisu: