

# Karczek pieczony w ketchupie.

Autor: **Docherro**Przepisów: **861** Ocena: **18242**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

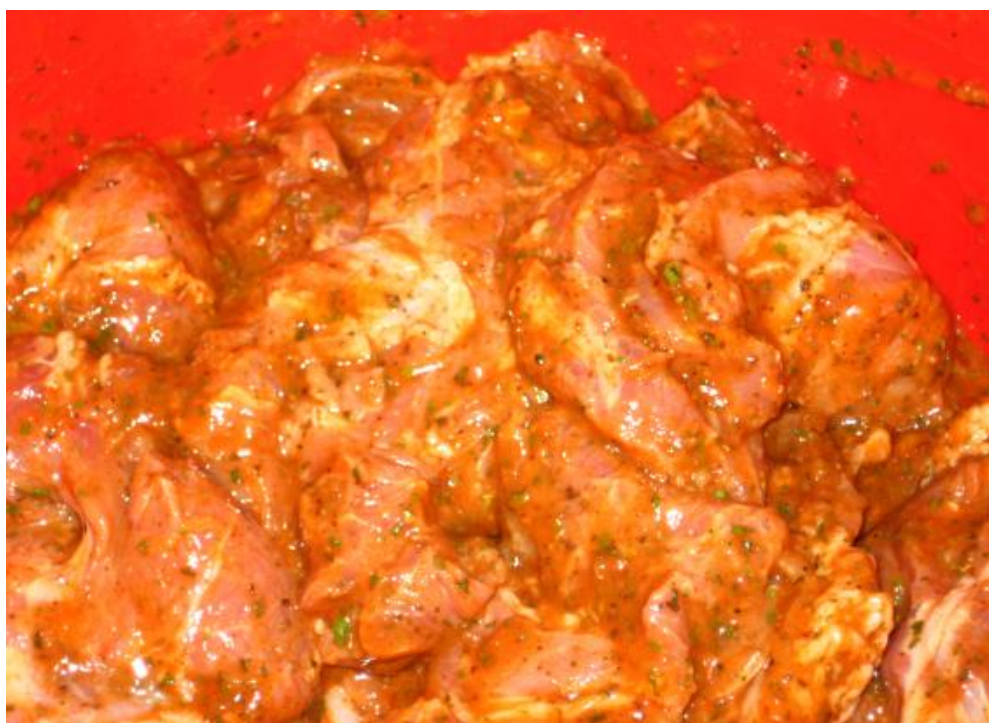
- 1,5kg karczku
- ketchup 10 łyżek
- czosnek 5 ząbków
- bazylia ,lubczyk, czubryca zielona po łyżce
- musztarda łyżka
- sok z cytryny i skórka starta
- Sól morską

## 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 zyczeń!



Twoje notatki do przepisu: