

Karczek pieczony w winie

Autor: **Anika1**Przepisów: **112** Ocena: **2795**

5-6 os.



15 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 2 kg karczku
- 3 ząbki czosnku
- 1/2 szklanki czerwonego wytrawnego lub półsłodkiego wina
- 2 łyżki soli
- łyżeczka pieprzu
- łyżeczka tymianku
- łyżka majeranku
- po pół łyżeczki papryki mielonej ostrej i słodkiej
- 4 goździki
- 3 ziarna ziela angielskiego
- 4 liście laurowe
- 4 łyżki oleju

Sposób przygotowania:

- 1 Karczek myjemy i osuszamy
- 2 Przygotowujemy marynatę: przeciśnięty przez praskę czosnek, zioła i przyprawy mieszamy z olejem i nacieramy marynatą mięso. Goździki, liście laurowe i ziele angielskie stosujemy w całości, nie kruszymy). Przykrywamy naczynie z mięsem folią spożywczą i wstawiamy przynajmniej na całą noc do lodówki
- 3 Po tym czasie mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego i podlewamy czerwonym winem. Przykrywamy i wstawiamy do piekarnika rozgrzanego do 250 stopni. W tej temperaturze pieczemy 25 minut, a następnie temperaturę zmniejszamy do 200 stopni i pieczemy jeszcze ok 1,5 godziny. Pod koniec pieczenia mięso można odkryć, aby ładnie się zrumieniło
- 4 Upieczone mięso wyjmujemy z piekarnika i nieco studzimy, ok 10 minut, a następnie kroimy w plastry. Podajemy na ciepło do drugiego dania, najlepiej z sosem (można go wykonać z płynu spod mięsa)
- 5 Smakuje równie dobrze na zimno do kanapek

Twoje notatki do przepisu: