

Karczek Weekendowy

Autor: **mimi619**Przepisów: **17** Ocena: **216**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



Przystępne

Składniki:

- karczek, 2 Kg
- Marynata KAMIS Tradycyjna (+ 0.5 szklanki oleju), 1 opakowanie
- Gorczyca biała, 2 łyżeczki
- Majeranek świeży lub suszony, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Karczek marynujemy w marynacie tradycyjnej wg przepisu na tyle opakowania i ziarenkach gorczycy białej. Zawijamy w folie aluminiową i odstawiamy na co najmniej 12 godzin.
- 2 Karczek posypujemy majerankiem i pieczemy przez 2 godziny w piekarniku w temperaturze 200 stopni Celcjusza. Można go używać jako szynka do kanapek lub po prostu na ciepło :)

Twoje notatki do przepisu: