

Karczek wieprzowy pieczony w ziołach



Autor: **BEATA1978**
Przepisów: **735** Ocena: **48679**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- karczek wieprzowy 1kg
- świeży tymianek
- świeży rozmaryn
- sól, pieprz czarny mielony
- oliwa z oliwek 2 łyżki (płaskie)
- czosnek 5 ząbków
- cebula 1 sztuka (duża)
- pomidory rozdrobnione bez skórki (w zalewie) 400g

Sposób przygotowania:

- 1 Karczek myjemy, osuszamy, nacieramy solą i pieprzem, obkładamy ziołami, obwiązujemy sznureczkiem. Mięso wkładamy do naczynia żaroodpornego, podlewamy oliwą. Pieczemy 2 godziny w temperaturze 180 stopni. Po godzinie pieczenia dodajemy pomidory razem z zalewą (wcześniej przełożone do rondelka dobrze przyprawione solą i pieprzem), obrane ząbki czosnku przekrojone na połowę, cebulę pokrojoną w piórka.
- 2 Upieczone mięso kroimy w plastry, podajemy.

Uwaga: Z podanych składników mamy obiad dla 6 osób.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: