

Karkówka gotowana.



Autor: **btylza**
Przepisów: 21 Ocena: 552



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- karkówka bez kości 1kg
- sól gruboziarnista 2 łyżeczki
- Cukier 1 łyżeczka
- czosnek wyciśnięty 3 ząbki
- Liść laurowy 2szt
- majeranek 1 łyżeczka
- czarny pieprz ziarnisty 1 łyżeczka
- kminek ziarna 1 łyżeczka
- kolendra ziarna 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 - pieprz ,kminek i kolendrę prażymy na patelni i razem z pokruszonymi liśćmi laurowymi mielimy w młynku

 - dodajemy majeranek i czosnek oraz sól i cukier
 - wszystkie przyprawy dokładnie mieszamy i wcieramy je w mięso
 - tak przygotowane mięso owijamy szczelnie folią spożywczą i wkładamy do lodówki na kilkanaście godzin
- 2 - po kilkunastu godzinach leżakowania wyjmujemy mięso z lodówki

 - przekładamy je do wcześniej przygotowanej folii aluminiowej i bardzo szczelnie zawijamy- najlepiej gdy będą trzy warstwy folii
 - w celu dokładniejszego uszczelnienia używamy recepturek
 - tak zawinięte mięso wkładamy do garnka i zalewamy zimną wodą tak aby całość była schowana w wodzie
 - zagotowujemy i natychmiast zmniejszamy ogień pod garnkiem tak aby się bardzo wolno gotowało (powolutku jak rosół)
 - w ten sposób gotujemy 1,5 godziny
- 3 - po 1,5 godzinym gotowaniu wyjmujemy mięso, studzimy i wkładamy na kilka godzin do

lodówki- oczywiście przez cały czas zawinięte w folię

-po kilkugodzinnym leżakowaniu w lodówce mięso wyjmujemy, odwijamy z folii i kroimy na cienkie plasterki

No i mamy domową wędlinkę i to smakowitą. Sprawdziłem.

SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: