

Karkówka pieczona

Autor: **Erjot**Przepisów: **510** Ocena: **3740**

5-6 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- karkówka w całości 2,3 kg
- curry 3 łyżki
- harissa /przyprawa/ 2 łyżki
- solanka:
 - sól 2 łyżki na 1 litr wody
 - ziele angielskie 4 szt
 - gorczyca 1 łyżka
 - kolendra /ziarna/ 1 łyżka
 - jałowiec 4 ziarna

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy solankę: wodę zagotowujemy razem z solą, ziele angielskim, gorczycą, kolendrą i jałowcem a następnie odstawiamy do wystudzenia. Karkówkę myjemy, układamy w dużym naczyniu, zalewamy przygotowaną zalewą tak by mięso nie wystawało nad poziom płynu i odstawiamy w chłodne miejsce. Najlepiej odstawić karkówkę na 2-3 dni. Następnie mięso wyjmujemy, osuszamy, nacieramy mieszanką przypraw: curry i harissy. Układamy w naczyniu żaroodpornym i odstawiamy w chłodne miejsce na 6-8 godzin. Po tym czasie naczynie z karkówką wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 190 stopni C i pieczemy ok. 2,5 godz.

Twoje notatki do przepisu: