

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: