

Karkówka pieczona w soli

Autor: **Fram**Przepisów: **45** Ocena: **1565**

> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- karkówka - 1,5 kg
- majeranek - 20 g
- czosnek - 5-6 ząbków
- pieprz
- sól - 2 kg

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczoną karkówkę oblepiamy dokładnie majerankiem, pieprzem i drobno posiekanym czosnkiem.
- 2 Na dnie żaroodpornego naczynia (wybieramy takie z przykryciem) wysypujemy warstwę soli o grubości ok 1 cm, układamy na niej karkówkę i przykrywamy dokładnie pozostałą solą, wierzch skrapiamy delikatnie wodą.
- 3 Przykryte naczynie wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 190 st. C na półtorej godziny, po czym ostawiamy do wystygnięcia.
- 4 Rozbijamy skorupę z soli, wyciągamy upieczone mięso i owinięte folią aluminiową przekładamy na noc do lodówki. No i gotowe. Smacznego !!! ;-)

Twoje notatki do przepisu: