

# Karkówka w chili i rozmarynie



Autor: **fafiatko**  
Przepisów: **706** Ocena: **14547**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Karkówka 1,5 kg u mnie jagnięca- może by wieprzowa
- Chili suszone lub drobno pokrojone
- Rozmaryn cały
- Sól
- Czosnek 3 ząbki
- Marchew i cebula
- mąka do zagęszczenia sosu

## Sposób przygotowania:

- 1 Miałam karkówkę w całości więc wystarczyło obkroić ją z kości. W przypadku karkówki wieprzowej można ją rozciąć na płaty. Nie potrzeba wykrawać nadmiaru tłuszczu- wytopi się

Mięso posypałam przyprawami a od wewnątrz dodatkowo dodałam wyciśnięty czosnek.



- 2 Mięso zawiętałam w roladę i obwiązałam sznurkiem. Można pomagać sobie wykałaczkami aby uzyskać pożądany kształt.



- 3 Do rękawa włożyłam pokrojone w grube plastry cebulę i marchewkę a na to roladę. Jeśli się ma czas to najlepiej roladę można przygotować dzień wcześniej i wstawić do lodówki.

Warzywa nadadzą aromatu i wilgotności i zapobiegą ewentualnemu przypalaniu mięsa.



- 4 Karkówkę piełam przez 30 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni następnie 2 godziny w temperaturze 160 stopni. Mięso będzie bardzo delikatne i soczyste. jeśli karkówka jest większa można dodać jeszcze pół godziny.



- 5 Karkówkę wyjęłam z rękawa, a sos z pod mięsa przelałam na patelnię. Podgrzewając go dodałam rozrobioną w wodzie mąkę- dużą łyżkę.

Sos gotowy.



- 6 To mięciutkie i soczyste mięso najlepiej smakuje z sosem i tłuczonymi ziemniakami!

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: