

Przypadkowa karkówka



Autor: **Hanix1984**
Przepisów: 51 Ocena: 544



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- karkówka, 1,5 kg
- czerwone wino, duży kieliszek
- czosnek, 2 ząbki
- sól i pieprz, do smaku
- mielony kminek, do smaku (mała ilość)
- papryka słodka i ostra, do smaku
- sos z dania "Grzyby jak ryby" ze smakera, resztki

Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę myjemy i oczyszczamy z niepotrzebnych błonek i nadmiaru tłuszczu. Osuszamy i kroimy na plastry o grubości ok. 2 cm. Następnie rozbijamy mięso. Dokładnie nacieramy mięso przyprawami i mieszamy z drobno posiekanym czosnkiem i winem. Przykrywamy folią spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 minut.
- 2 Po upływie pół godziny nagrzewamy piekarnik do 200 stopni, a mięso wkładamy do rękawa do pieczenia. Następnie zalewamy wszystko sosem z dania "Grzyby jak ryby" (<https://smaker.pl/przepisy/salatki/przepis/grzyby-jak-ryby,32751>) - ja wrzuciłam ze wszystkimi dodatkami, czyli z korniszonami, cebulą i pieczarkami. Zamykamy rękaw do pieczenia i wkładamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy przez ok 1,5 godziny.

Twoje notatki do przepisu: