



Karkówka pieczona w rękawie

Autor: Śnieżynka

Danie: **Kolacja,**

Osób: **3**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Czosnek przecisnąć przez prasę. Włożyć do miski, dodać oliwę, paprykę, świeżo mielony pieprz, kminek, sól i majeranek. Wszystko razem dokładnie wymieszać.

Krok 2

Mięso umyć, osuszyć, natrzeć marynatą, włożyć do naczynia, przykryć i odłożyć na noc do lodówki.

Krok 3

Następnego dnia mięso razem z marynatą przełożyć do rękawa do pieczenia mięsa, zawiązać i ułożyć w naczyniu żaroodpornym lub brytfannie. Włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec około 100 minut.

Krok 4

10 minut przed końcem pieczenia rozciąć folię, aby mięso ładnie się zrumieniło.

Składniki:

1,5 kg karkówki wieprzowej

5 ząbków czosnku

3 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżeczka papryki mielonej

1 łyżeczka pieprzu

1 łyżeczka kminku

2 łyżeczki majeranku

1,5 łyżeczki soli