




## Aromatyczna karkówka z piekarnika

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 90 min

 1 porcja

### Składniki:

karkówka wieprzowa - 1,5 kg  
przyprawa do gyrosa - 1 łyżka  
czosnek - 4 ząbek  
sól - 2 łyżeczka

pieprz młotkowany z kolendrą - 1,5 łyżeczka  
oliwa - 2 łyżka  
owoce jałowca całe - 3 szt.  
ziele angielskie - 5 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Ziele angielskie i ziarna jałowca rozbić w moździerzu. Obrany czosnek przecisnąć przez praskę. Do miski wlać oliwę, dodać czosnek, pieprz młotkowany, przyprawę do gyrosa, zmiażdżone ziele angielskie i jałowca, wymieszać.

Mięso umyć osuszyć ręcznikiem papierowym, dokładnie natrzeć solą i przyprawami. Włożyć do rękawa do pieczenia mięsa, zawiązać i pozostawić w lodówce na całą noc. Następnie ułożyć w naczyniu żaroodpornym, folię przebić igłą w kilku miejscach. Włożyć do nagrzanego do 180°C i piec około 1,5 godziny.