




Karkówka z egzotyczną nutką

 Renixx

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

karkówka wieprzowa - 1 kg

sok z cytryny - 2 łyżka

otarta skórka z pomarańczy - 1 łyżeczka

czosnek - 2 ząbek

majeranek suszony - 1 łyżka

olej - 3 łyżka

sól i pieprz - - do smaku

papryka mielona - - trochę

Dodatkowe info:

Karczek wieprzowy z majerankiem i odrobiną otartej skórki z pomarańczy jest aromatyczny o wyjątkowym smaku.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, natrzeć solą, pieprzem, czosnkiem, otartą skórą z pomarańczy, rozartym w dłoniach suszonym majerankiem, skropić sokiem z cytryny. Włożyć do naczynia żaroodpornego przykryć i odłożyć do lodówki na 2-3 godziny.

KROK 2: Następnie poleać olejem, oprószyć mieloną papryką, podlać odrobiną wody. Przykryć i włożyć do nagrzanego do 180 stopni piekarnika, piec około 70 minut, polewając od czasu do czasu powstałym sosem.