




Aromatyczna karkówka

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

karkówka wieprzowa - 1 kg
rozmaryn suszony - 1 łyżeczka
tymianek suszony - 1 łyżeczka
owoce jałowca - 2-3 szt.
liść laurowy - 1-2 szt.

czosnek - 3 ząbek
olej - 2-3 łyżka
goździki mielone - 1/4 łyżeczka
papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
sól i pieprz - - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Obrany czosnek przecisnąć przez praszkę. Owoce jałowca rozbić w morderzu. Liście laurowe pokruszyć. Do miski wlać olej, wsypać roztarty tymianek i rozmaryn. Dodać czosnek, liście laurowe, mielone goździki, mieloną paprykę i jałowiec, wymieszać.

KROK 2: Umyte mięso osuszyć, natrzeć solą i pieprzem, dokładnie obtoczyć w marynacie. Włożyć do rękawa do pieczenia, zawiązać i odłożyć do lodówki przynajmniej na 2 godziny. Następnie mięso razem z rękawem przełożyć na blaszkę lub naczynia żaroodpornego. W rękawie wykałaczką zrobić kilka otworków, włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika i piec około 1 godziny.

KROK 3: 10 minut przed końcem pieczenia rozciąć foliowy rękaw, aby mięso nabrało rumianego koloru.