Czosnkowa karkówka z piekarnika

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

- karkówka wieprzowa bez kości - 1,5 kg
- sól - 3 łyżeczka
- czosnek - 7-8 ząbek
- pieprz świeżo mielony - 1 łyżeczka
- papryka wędzona - 1 łyżeczka
- olej czosnkowy - 4-5 łyżka
- angielskie ziele całe - 8 szt.
- liście laurowe - 4 szt.
- goździki - 3 szt.
- przyprawa do karkówki / wieprzowiny - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Tak przygotowana karkówka pysznie smakuje na zimno z pieczywem jako wędlina lub na ciepło z sosem do obiadu.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Goździki, ziele angielskie i pieprz ubić w moździerzu.
Do miski wlać olej, dodać przeciśnięty przez praskę czosnek, sól, paprykę wędzoną, przyprawę do karkówki, pokruszone liście laurowe i ubity w moździerzu pieprz z przyprawami, wymieszać.

KROK 2: Umyte mięso osuszyć papierowym ręcznikiem, dokładnie obtoczyć w marynacie. Szczelnie przykryć i odłożyć do lodówki na całą noc.

KROK 3: Następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego, przykryć folią spożywczą lub przykrywką i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 2 godziny w temp 180 stopni.