Karkówka peklowana z piekarnika

Stokrotka

Polecane na: **przystawki i przekąski, śniadanie**

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

Warto wiedzieć:

180 min

1 porcja

Składniki:

Lista składników -
karkówka wieprzowa - 1,5 kg
Zalewa -
woda - 2 litr
liście laurowe - 4-5 szt.
ziele angielskie całe - 10 szt.
ziarna kolendry - 1 łyżka
czosnek - 4-5 ząbek
pieprz czarny ziarnisty - 1 łyżeczka
pieprz cytrynowy - 0,5 łyżeczka
sól peklowa - 8-10 dag
Pozostałe składniki -
czosnek - 2 ząbek
kminek - 1-2 łyżeczka
papryka mielona - 0,5 łyżeczka
pieprz czarny mielony - do smaku
majeranek otarty - trochę

Dodatkowe info:

Karkówka peklowana i pieczona w piekarniku jest aromatyczna i krucha. To wspaniały dodatek do pieczywa i sałatek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do garnka z wodą wsypać ziarenka pieprzu, angielskie ziele, kolendrę, liście laurowe i zagotować. Następnie dodać sól, pieprz cytrynowe i pokrojone ząbki czosnku, wymieszać, ostudzić.

KROK 2: Umyte mięso w kilku miejscach przebić patyczkiem do szaszłyków.

KROK 3: Do zimnej solanki włożyć mięso na 4-5 dni obracając je 2 razy w ciągu doby.

KROK 4: Przed pieczeniem mięso wyjąć z solanki, osuszyć papierowym ręcznikiem, natrzeć zmiażdżonym czosnkiem, posypać kminkiem, pieprzem, majerankiem i mieloną papryką.

KROK 5: Tak przygotowane mięso włożyć do rękawa do pieczenia mięsa, ułożyć na blaszce

lub w naczyniu żaroodpornym. Wstawić do nagrzanego do 180 stopni piekarnika i piec około 1,5 godziny.