





Karkówka pieczona z ziemniakami

 paulina2157

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 110 min

 4 porcje

Składniki:

karkówka - 75 dag

ziemniaki - 0,5 kg

cebula - 1 szt.

pieprz - do smaku

marynata: -

musztarda - 1 łyżka

ketchup - 2 łyżka

cukier - 1/4 łyżeczka

czosnek - 2 ząbek

sól i pieprz - do smaku

sok z cytryny - 1/2 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso opłukać i osuszyć papierowym ręcznikiem. Karkówkę pokroić w plastry, lekko rozbić ręką. W misce wymieszać składniki na marynatę musztardę z ketchupem, solą, pieprzem, cukrem przeciśniętymi przez praskę ząbkami czosnku, oraz sokiem z cytryny do smaku. Mięso natrzeć marynatą, pozostawić na co najmniej 12 godzin w lodówce. Później mięso wraz z marynatą przełożyć do rękawa do pieczenia. Ziemniaki obrać opłukać i pokroić w ćwiartki, dodać do mięsa wraz z pokrojoną w piórka cebulą. Zapiąć rękaw i piec w temp. 180 stopni około 50 minut.