Karkówka w marynacie ze świeżych ziół

Nikita

Polecane na: **danie główne, jednogarnkowe, lunchbox, śniadanie**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

karkówka - 1,2-1,5 kg
marynata (możesz użyć wszystkie zioła lub część): -
tymianek świeży - - garść
rozmaryn (same listki) - - kilka
oregano (liście) - - garść
estragon świeży (listki) - - garść
bluszczyk kurdybanek - - kilka listków
szczypiorek czosnkowy - - kilka listków
lubczyk gałązka (same listki) - - trochę
czosnek - 2-3 ząbek
pieprz świeżo mielony - 1/2 łyżeczka
sól - 1 łyżeczka
musztarda - 1 łyżeczka
ziele angielskie - 1-2 szt.
miód - 1 łyżeczka
ocet ziołowy domowy - 1 łyżka
oliwa lub olej - 3 łyżka
białe wino - 100 ml

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wszystkie zioła umyć i osuszyć. Włożyć do blendera, rozdrobnić. Dodać pozostałe składniki marynaty i zblendować na gładko.
Otrzymaną marynatą nasmarować mięso, można ponakłuwać je w kilku miejscach. Mięso przełożyć do naczynia żaroodpornego i wstawić do lodówki na 2-3 dni.

KROK 2: Przed pieczeniem wyjąć wcześniej naczynie żaroodporne z lodówki, aby się ogrzało. Do naczynia z mięsem wlać wino. Piekarnik nagrzać do temperatury 250 stopni. Do nagrzanego piekarnika włożyć naczynie żaroodporne z mięsem, przykryć pokrywą. Piec 20 minut, następnie obniżyć temperaturę do 180 stopni i piec jeszcze 80-90 minut.
Upieczoną karkówkę podawać na ciepło lub po

ostudzeniu zamiast wędliny na zimno.