Karkówka wieprzowa marynowana i pieczona

Stokrotka

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

110 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- karczek wieprzowy bez kości - 1 + 3/4 kg
- czosnek - 4 ząbek
- sól - 8-10 dag
- liście laurowe - 3-4 szt.
- angielskie ziele - 8-10 szt.
- pieprz - 8-10 szt.
- jałowiec - 3-4 szt.

Dodatkowe info:

Podawać na ciepło z sosem lub na zimno jako wędlina do kanapek.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Angielskie ziele, sól, ziarenka pieprzu i jałowca, zagotować i ostudzić. Mięso umyć, dokładnie natrzeć zmiażdżonym czosnkiem i pieprzem. Włożyć do naczynia dopasowanego do wielkości mięsa. Zalać zimną marynatą tak aby mięso było całkowicie przykryte. Naczynie zawinąć w folię i odłożyć na 1-2 dni do lodówki. Po tym czasie mięso wyjąć z marynaty, ułożyć w brytfannie, wstawić do piekarnika nagrzanego do 190 stopni i piec do miękkości. Od czasu do czasu polewać wytworzonym podczas pieczenia sosem. Upieczony karczek wyjąć z piekarnika, ostudzić, pokroić.