Karkówka z piekarnika

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

120 min

1 porcja

Składniki:

karkówka wieprzowa - 1,5 kg
czosnek - 4-5 ząbek
przyprawa do mięsa - 4 łyżeczka
miód prawdziwy - 1 łyżeczka
olej - 100 ml
papryka wędzona słodka mielona - 2 łyżeczka
sól do peklowania - 1,5 łyżka
kminek mielony - 1 łyżka
liście laurowe - 2 szt.

Dodatkowe info:

Karkówka pieczona w rękawie do pieczenia jest bardzo soczysta i miękka. Pysznie smakuje na zimno jako wędlina lub na ciepło w sosie.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Liście laurowe pokruszyć. Czosnek przecisnąć przez praskę, włożyć do miski, dodać olej, przyprawę, miód, kminek, sól. Wszystkie składniki marynaty wymieszać.

KROK 2: Umyte mięso osuszyć, dokładnie natrzeć marynatą, zawinąć w folię i odłożyć w chłodne miejsce na 2-3 dni.

KROK 3: Przed pieczeniem mięso oprószyć mieloną wędzoną papryką.

KROK 4: Włożyć do rękawa do pieczenia mięsa, ułożyć w naczyniu żaroodpornym i wstawić do nagrzanego do 170 stopni piekarnika. Piec w temp 170 stopni około 40 minut. Następnie rozciąć rękaw, polać sosem i piec około 70-80 minut.