



Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni
(4246)

Marynata do pieczonego mięsa

Sprawdzona marynata do pieczonego mięsa np.
świętecznej karkówki

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- mielony pieprz, 1 łyżk.
- gałka muskatołowa mielona, 1 łyżk.
- mielona papryka, 1 łyżk.
- zioła prowansalskie, 1 łyżecz.
- bazyliia suszona , 1 łyżk.
- cukier, 1 łyżk.
- czosnek, 3 łyżk.
- sól, 2 łyżk.
- woda, 1 l
- karkówka, 1 kg

Sposób przygotowania:

Do wody dodajemy sól, cukier i przyprawy, czosnek, wsadzamy mięso i zostawiamy w zimnym miejscu na noc. Później wystarczy wyjąć mięso z marynaty, wsadzić do piekarnika z niewielką ilością wody i piec mięso aż zmięknie. Pieczeń można upiec z warzywami.

