



Tekst i zdjęcie: **Kaemka** - Srebrny SzeF Kuchni (2324)

Pieczone mięso

Pieczona karkówka, boczek i biała kielbasa

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Składniki:

- ciepła woda , 2 l
- czosnek, 1 łyżk.
- kminek, 0.5 łyżk.
- imbir, 1 łyżk.
- jałowiec mielony, 1 łyżecz.
- mięta, 1 łyżk.
- oregano, 1 łyżk.
- tymianek, 1 łyżk.
- pieprz, 1.5 łyżk.
- cukier, 1 łyżk.
- sól spożywcza, 0.3 szkl.
- kielbasa biała, 0.5 kg
- boczek , 0.5 kg
- karkówka, 1.5 kg

Sposób przygotowania:

Zagotować .2 litrów wody , dodać sól i cukier, ostudzić, włożyć do niej na dwa dni karkówkę i boczek, odstawić w chłodne miejsce. Po dwóch dniach wjąć, umyć pod bieżącą zimną wodą. Boczek i karkówkę natrzeć zmielonymi ziołami z łyżeczką soli. Włożyć do brytwanki. Obłożyć surową białą kielbasą. Piec pod przykryciem 2 godziny w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Pod koniec pieczenia zdejmuję pokrywkę brytfanny. Do pieczenia mięsa nie dodaję wody, wtedy jest szansa , że po wystygnięciu będzie galaretka. Smacznego.

