



Tekst i zdjęcie: **czygrysek** - SzeF Kuchni (1280)

Karkówka z morelami

Karkówka z morelami

Składniki:

- karkówka, 1 kg
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- suszony majeranek, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 5 szt.
- suszone morele, 10 dag
- majonez, 4 łyżk.
- keczup, 2 łyżk.

Sposób przygotowania:

Karkówkę umyć i dokładnie osuszyć. Natrzeć solą, pieprzem i majerankiem. Zawinąć w folię spożywczą i wstawić na noc do lodówki. Wierzch mięsa naciąć dość głęboko w kilku miejscach. W nacięcia włożyć plasterki czosnku i morele. Całość posmarować majonezem wymieszanym z ketchupem. Zamknąć w rękawie piekarniczym, ponakłuwać go. Piec około 1,5 godziny w temperaturze 200 st.C.

