



Zapisz się do powiadomień na Przyslijprzepis.pl Karkówka wieprzowa pieczona - soczysta i krucha

Otrzymuj najciekawsze treści z serwisu jako pierwszy!

na smakuje wyśmienicie. Dodatek dużej ilości majeranku i świeżego czosnku tworzy na mięsie
ną skórkę. Ocet jabłkowy nadaje aromat i kruchość pieczonemu mięsu. Taka karkówka pieczona nie
r....., h - jest pyszna!

Dodany przez: atusia

Zezwalaj

Anuluj



ZOBACZ GALERIĘ >

atusia

Składniki

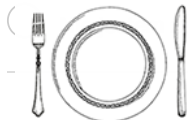
Karkówka pieczona:
cała karkówka wieprzowa
2-3 łyżki majeranku
1-2 łyżeczki pieprzu czarnego mielonego
5-6 ząbków świeżego czosnku
2-3 łyżeczki soli
2-3 łyżki octu jabłkowego
10 g soli peklującej

Marzysz o nowym zestawie podróżnym? Kolekcja walizek, 70% rabatu.



Tak, chce poznać ofertę.

Zapisz się do powiadomień na PrzyslijPrzepis.pl



teresowany.
Otrzymuj najciekawsze treści z serwisu jako pierwszy!

Sposób przygotowania przepisu:

Karkówka wieprzowa pieczona - soczysta i krucha

Zezwalaj

Anuluj



1. Karkówka pieczona:

Mięso umieścić w naczyniu w którym, będziemy je piec. Naczynie powinno mieć pokrywę. Mięso dokładnie natrzeć solą pekującą, następnie obsypać solą z każdej strony, odstawić pod przykryciem do lodówki na co najmniej 12 godzin. Następnego dnia jeśli na mięsie jest nierozpuszczona sól delikatnie zetrzeć papierowym ręcznikiem.

2. Czosnek precisnąć przez praskę i natrzeć nim mięso, następnie posypać mielonym pieprzem i roztartym w dłoniach majerankiem. Odstawić pod przykryciem na parę godzin, a najlepiej na noc. Przed pieczeniem lekko skropić octem, delikatnie żeby nie zmyć przypraw. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni, grzanie góra - dół i do gorącego pieca włożyć odkryte mięso. Gorące powietrze spowoduje, że na pieczeniu powstanie chrupiąca skórka, a środek będzie soczysty.

Pieczemy po godzinie na każdy kilogram mięsa. Karkówka pieczona gotowa!



Porady

Mięso pieczemy cały czas odkryte, nie odwracamy w czasie pieczenia. Jeśli za mocno nam się przypieka nakrywamy papierem do pieczenia, ale nie szczelnie.

Niewielki dodatek peklosoli spowoduje, że pieczone mięso będzie miało ładny kolor, w smaku peklosoli nie wyczuwamy.





Zapisz się do powiadomień na PrześlijPrzepis.pl

Otrzymuj najciekawsze treści z serwisu jako pierwszy

REDAKCJA POLECA



Zawierucha w kuchni.
Książka zwyczajny
programu MasterChef

ZOBACZ
WIĘCEJ



Sól i Pieprz 1/2020

ZOBACZ
WIĘCEJ



Chleb z mąki ryżowej
z dodatkiem
bezglutenowych
płatków owsianych,
nasion słonecznika i
siemienia lnianego.

ZOBACZ
WIĘCEJ



Naturalnie w kuchni.
60 przepisów na
zdrowie

ZOBACZ
WIĘCEJ

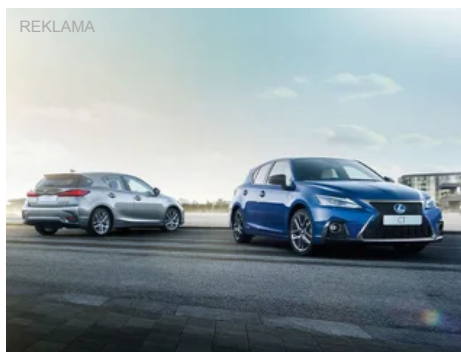
TO CIĘ RÓWNIEŻ ZAINTERESUJE



To serialowa adaptacja
książki Kinga!



Bigos



Lexus CT w doskonałej
cenie od 89 800 zł

Toyota



Roladki drobiowe z serem
papryką i suszonym...



Irlandia n
ARTE



ponownie wkładamy
do piekarnika

na 10 minut



Zapisz się do powiadomień na PrzyslijPrzepis.pl

powered by plista

Otrzymuj najciekawsze treści z serwisu jako pierwszy!

Zezwalaj

Anuluj

