

Pieczona karkówka z szałwią



Składniki

1 kg - karkówki bez kości
(wąska, długa)
małych cebul
1 szklanka - bulionu
warzywnego
5 łyżka - oleju
2-3 łyżka - świeżych liści
szałwii (poszatkowanych)
ząbek czosnku
sól, pieprz
liść laurowy
ziele angielskie

Opis wykonania

Pieczona karkówka w marynacie z szałwii i czosnku. Przepisy kulinarne potrafią zaskoczyć! Wypróbuj karkówkę pachnącą szałwią.

Mięso umyć, naciąć wzdłuż i rozbić tłuczkiem na jeden płaski duży prostokąt. Szałwię, sól, pieprz i wyciśnięty czosnek zmieszać z 30 ml oleju i natrzeć tym mięso. Całość zwinąć w roladę i związać nicią lub sznurkiem. W brytfance rozgrzać resztę oleju, zrumienić na nim mięso z każdej strony. Dodać bulion warzywny, pokrojone w ćwiartki cebule, ziele angielskie, liście laurowe.

Piec w piekarniku w temperaturze 180°C około 1 godziny. Kroić w plastry.