

Karkówka w musztardzie



Składniki

1 kg karkówki
4 łyżki musztardy francuskiej
3 łyżki oliwy z oliwek
2 ząbki czosnku
1 łyżka ziaren kolendry
Kilka gałązek świeżego rozmarynu
Sól, pieprz do smaku

Opis wykonania

Soczysta karkówka w marynacie z musztardą i aromatycznymi ziołami – rozmarynem i kolendrą. Tak przygotowane mięso doskonale smakuje w zestawie z pieczonymi ziemniakami, ulubionym sosem i sałatką.



Mięso umyj pod zimną, bieżącą wodą, a następnie osusz je. Natrzyj solą, pieprzem i przeciśniętym przez praskę ząbkami czosnku.



W misce przygotuj marynatę – wklej oliwę, dodaj musztardę, ziarna kolendry, rozmaryn. Wszystko dokładnie wymieszaj. Do przygotowanej marynaty włóż mięso. Odstaw na noc do lodówki.



Następnego dnia mięso ułóż w naczyniu żaroodpornym i piecz przez 60 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 stopni.