



przepisy.pl

Karkówka pieczona w kminku



Składniki:

- karkówka - 1 kilogram
- kminek - 10 gramów
- kasza pęczak - 300 gramów
- marchew - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- olej - 2 łyżki
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę do karkówki Knorr wymieszaj z olejem, kminkiem i posiekanym drobno czosnkiem.
2. Powstałą pastą natrzyj dokładnie karkówkę. Przełóż do worka z opakowania Knorr i szczelnie zamknij.
3. Piecz karkówkę 60 min. w temperaturze 180 °C. Pod koniec pieczenia otwórz worek, żeby karkówka się zarumieniła.
4. Kaszę ugotuj według instrukcji na opakowaniu, dodając drobno pokrojoną marchew.
5. Karkówkę podawaj na kaszy, polaną sosem z pieczenia. Odparuj lekko sos, jeżeli będzie za rzadki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl