




przepisy.pl

Karkówka pieczona w sosie pomidorowo-ziółowym



 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- karkówka bez kości - 700 gramów
- przecier pomidorowy - 150 mililitrów
- miód - 1 łyżka
- oregano - 1 łyżeczka
- tymianek - 1 łyżeczka
- rozmaryn - 1 łyżeczka
- oliwa - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- zioła prowansalskie - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój na centymetrowe plastry, posyp solą i pieprzem.
2. W miseczce wymieszaj przecier pomidorowy, miód, czosnek i wszystkie zioła.
3. W naczyniu żaroodpornym, wysmarowanym oliwą, układaj plastry cebuli, a na nich plastry mięsa. Całość polej sosem.
4. Piecz bez przykrycia w 180 stopniach przez godzinę.

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