



przepisy.pl



## Karkówka pieczona z młodą kapustą



### Składniki:

- karkówka wieprzowa - 800 gramów
- kapusta młoda - 500 gramów
- ketchup - 4 łyżki
- olej rzepakowy - 2 łyżki
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

 90 minut  4 osoby  Średnie

### Sposób przygotowania:

1. Karkówkę nasmaruj Przyprawą do karkówki Knorr wymieszaną wcześniej z olejem i ketchupem. Młodą kapustę pokrój w dość duże kawałki. Przełóż do torebki do pieczenia, na niej ułóż karkówkę i zamknij klipssem.
2. Aby torebka nie pękła podczas pieczenia, nakłuj ją w kilku miejscach np. wykałaczką. Piecz około 80 minut w temperaturze 180 stopni.
3. Podawaj plastry karkówki z dodatkiem upieczonej kapusty.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)