



# Karkówka po staropolsku

przepisy.pl



 90 minut  8 osób  Łatwe

## Składniki:

- karkówka - 1 kilogram
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone drobiowe - 300 gramów
- figi suszone - 200 gramów
- śliwki suszone - 100 gramów
- cebula - 1 sztuka
- migdały - 100 gramów
- kolendra - 1 łyżka
- ostra papryczka - 1 sztuka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant maślany smak** - 50 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę pokrój w kostkę i podsmaż na patelni używając rozgrzanej Rama Smaż jak szef kuchni. Następnie odstaw na bok do ostygnięcia.
2. Cebulę, pokrojone figi, suszone śliwki, pokrojone lub pokruszone migdały, zmieloną kolendrę, ostrą paprykę oraz szczyptę soli wymieszaj z mielonym mięsem.
3. Mięso rozetnij „jak książkę” i rozbij tłuczkiem na cienki płat, grubości ok. 1 cm. Mięso oprósz dokładnie z dwóch stron Przyprawą do wieprzowiny Knorr. Przyprawa nada wieprzowinie wyrazistego smaku.
4. Powstały farsz wyłóż na karkówkę, a następnie całość zroluj dokładnie i zawiń w folię aluminiową, a następnie wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 90 minut. Tak przygotowana karkówka będzie soczysta w środku.

---

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)