



przepisy.pl

# Pieczeń karkowa z grzybami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- karkówka w całości - 600 gramów
- Menu ze smakiem Sos do pieczenia z grzybami Knorr** - 1 opakowanie
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- woda - 800 mililitrów
- grzyby suszone - 2 opakowania
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- olej do smażenia
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Grzyby suszone zmiksuj w malakserze lub moździerzem na drobny puder.
2. Mięso dokładnie natrzyj przyprawami, majerankiem i pudrem z grzybów.
3. Tak przygotowaną karkówkę przełóż do naczynia żaroodpornego. Podlej szklanką wody, zakryj folią aluminiową i piecz w piekarniku rozgrzanym do 160 °C przez 90 minut. W połowie pieczenia dolej kolejną szklankę wody.
4. W tym czasie cebulę pokrój w piórka, a czosnek posiekaj i podsmaż wszystko w rondlu.
5. Sos Knorr wymieszaj z 300 ml wody i wlej do cebuli, gdy ta będzie szklista. Sos zagotuj.
6. Mięso po upieczeniu odstaw na 10 minut w ciepłe miejsce, aby odpoczęło. Powstały podczas pieczenia sos przelej do rondelka. Wszystko ponownie zagotuj i duś, aż lekko zgęstnieje. Pieczeń karkową podawaj z sosem.

---

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)