



przepisy.pl

Pieczeń wieprzowa po myśliwsku



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- karkówka - 80 dekagramów
- suszone grzyby - 4 dekagramy
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 10 gramów
- olej - 6 łyżek
- bulion warzywny - 2 szklanki
- marchewka - 3 sztuki
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- musztarda - 4 łyżki
- ocet winny - 4 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ziarna jałowca - 5 sztuk
- Kromka razowego chleba - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj marynatę. Warzywa obierz, umyj i zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Cebulę i czosnek pokrój w kostkę.
2. Wymieszaj warzywa z rozgniecionym jałowcem, musztardą, octem i olejem.
3. Mięso umyj, posyp Przyprawą do karkówki Knorr oraz obłóż marynatą. Pozostaw na 24 godziny w chłodnym miejscu.
4. Mięso wraz z całą marynatą obsmaż w oleju.
5. Włóż do garnka, wrzuć grzyby i podlej bulionem. Piecz około 100 minut pod przykryciem, w temperaturze 140°C, od czasu do czasu obracając pieczeń. Gdy mięso będzie miękkie pokrój je w plastry.
6. Do sosu dołóż pokruszony chleb i zmiksuj. Gotową pieczeń podawaj polaną sosem.

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