



# Pieczeń z karkówki

przepisy.pl



90 minut



4 osoby



Łatwe

## Składniki:

- karkówka cała - 1.5 kilogramów
- Sos do pieczeni z cebulką Knorr** - 1 opakowanie
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- woda - 650 mililitrów
- dojrzała pomarańcza - 2 sztuki
- olej - 2 łyżki
- musztarda - 2 łyżki
- białe wino - 50 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Mięso dokładnie umyj i osusz. Następnie natrzyj przyprawami, majerankiem, musztardą i otartą skórką z dwóch pomarańczy.
2. Z pomarańczy wyciśnij sok i przecedź go przez sitko do miseczki.
3. Mięso marynuj najlepiej przez całą noc. Następnie wstaw do piekarnika rozgrzanego do 160 °C, podlej szklanką wody i piecz przez 90 minut.
4. Po upieczeniu zlej powstały sos do miseczki i odstaw mięso na 10 minut.
5. W tym czasie zagotuj w rondlu białe wino. Gdy zredukuje się do połowy, dodaj sos z pieczenia mięsa.
6. Sos Knorr rozmieszaj z sokiem pomarańczowym i wlej do gotującego się sosu w rondlu. Całość dokładnie wymieszaj, uzupełnij wodą do objętości mniej więcej 400 ml i gotuj około 5 minut.
7. Pieczeń podawaj pokrojoną w plastry wraz z sosem i np. pieczonymi ziemniakami.

---

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)