



przepisy.pl

Pieczona karkówka na ostro

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Przyprawa do karkówki Knorr** - 0.5 opakowań
- karkówka bez kości - 1 kilogram
- papryczka chilli - 2 sztuki
- pieprz cayenne - 1 łyżka
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- olej - 10 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Karkówkę ponacinaj tak żeby powstały małe otwory, włóż w nie pociętą papryczkę chilli.
2. Cebulę i czosnek drobno posiekaj.
3. W misce wymieszaj przyprawę Knorr z rozgniecionym pieprzem cayenne i olejem.
4. Karkówkę natrzyj powstałą pastą, czosnkiem i cebulą.
5. Piecz 60 min w temp. 180 C, podawaj na ciepło lub zimno z powstałym sosem.

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