



przepisy.pl

## Pieczona karkówka pachnąca ziołami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- karkówka - 800 gramów
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 8 ziaren
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 4 ziarna
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- musztarda francuska - 2 łyżki
- oliwa - 2 łyżki
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

### Sposób przygotowania:

1. W moździerzu utrzyj ziarna ziela, pieprzu, liście laurowe oraz czosnek.
2. W miseczce wymieszaj zawartość opakowania Knorr, utarte przyprawy oraz igły rozmarynu, musztardę i oliwę.
3. Mięso osusz papierowym ręcznikiem, a następnie natrzyj przygotowaną marynatą.
4. Zamarynowane mięso włóż do woreczka do pieczenia, zepnij spinką i ułóż na blasze lub w naczyniu żaroodpornym.
5. Woreczek nakłuj w kilku miejscach, a następnie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 55 minut. Upieczone mięso ostrożnie wyjmij z torebki i pokrój w dość grube plastry. Podawaj z chrupiącą sałatą i 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)