



przepisy.pl

Pieczona karkówka z grzybowym aromatem



Składniki:

- karkówka - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 3 łyżki
- suszone grzyby - 10 sztuk
- natka pietruszki - 1 pęczek
- oliwa - 5 łyżek

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Karkówkę umyj i osusz. Suszone grzyby wraz z natką posiekaj bardzo drobno lub zmiksuj.
2. W naczyniu połącz przyprawę Knorr, posiekane grzyby z natką oraz oliwę. Wymieszaj wszystko razem na gładką masę.
3. Przygotowaną marynatą natrzyj mięso, zawiń w folię aluminiową i obsmaż na patelni. Ułóż w naczyniu żaroodpornym i wstaw do nagrzanego do 180 stopni C piekarnika na 50 minut. Gotową pieczeń pokrój w plastry i podawaj z ziemniakami lub kaszą.

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