



przepisy.pl

Pieczona karkówka z zielonym pieprzem



Składniki:

- karkówka - 1 kilogram
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- pieprz zielony z zalewy - 2 łyżki
- musztarda - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej - 100 mililitrów

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj i osusz. W miseczce wymieszaj przyprawę Knorr, musztardę, olej oraz posiekaną natkę pietruszki.
2. Gotową marynatą natrzyj mięso i ułóż w naczyniu żaroodpornym.
3. Wierzch mięsa posyp odsączonym pieprzem. Następnie wstaw karkówkę do nagrzanego do 160 °C piekarnika i piecz przez około godzinę. Gotowe mięso pokrój i podawaj np. z sosem pieczeniowym lub Ketchupem Hellmann's Łagodnym, który wzbogaci smak potrawy.

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