



przepisy.pl

Pieczona karkówka z ziołowym chrustem



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karkówka - 800 gramów
- musztarda sarepska - 2 łyżki
- musztarda francuska - 2 łyżki
- kromki chleba tostowego z ziarnami - 5 sztuk
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- margaryna - 2 łyżki
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso osusz i posyp przyprawą Knorr. Zioła i czosnek posiekaj drobno.
2. Kromki pieczywa okroj ze skórek, włóż do blendera i zmiksuj na sypko, dodając zioła.
3. Zmiksowane pieczywo przesyp do miski, a następnie połącz z margaryną oraz musztardami.
4. Całość dokładnie wyrób. Powstałą masę rozprowadź po wierzchu mięsa i starannie dociśnij.
5. Tak przygotowane mięso włóż do woreczka do pieczenia i nakłuj go w kilku miejscach.
6. Mięso włóż do nagrzanego do 180 °C piekarnika na 55 minut. 10 minut przed końcem czasu woreczek rozetnij ostrożnie i dopiecz mięso, aby jego wierzch zrumienił się i był chrupki. Upieczoną karkówkę krój w grube plastry.

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