



przepisy.pl

Świąteczna pieczona karkówka z warzywami



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karkówka - 600 gramów
- Ketchup Hellmann's Extra Hot** - 200 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- marchewka - 1 sztuka
- seler - 0.5 sztuk
- cebula - 2 sztuki
- olej roślinny do smażenia - 100 mililitrów
- ocet balsamiczny - 100 mililitrów
- brązowy cukier - 100 gramów
- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 1 łyżeczka
- mielone goździki - 3 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Warzywa i czosnek obierz i pokrój w drobną kostkę, podsmaż na rozgrzanym tłuszczu, dodaj cukier, goździki i cynamon. Smaż aż cukier ulegnie karmelizacji, wtedy warzywa zalej octem balsamicznym. Gotuj aż ocet zupełnie odparuje. Do pozostałego sosu dodaj ketchup, całość gotuj jeszcze około 1 minuty. Marynatę odstaw do ostygnięcia.
2. Mięso natrzyj dwoma łyżkami przyprawy do mięs oraz powstałym sosem, zawiń w folię aluminiową, odstaw w chłodne miejsce na jeden dzień.
3. Karkówkę piecz w temperaturze 190 stopni C przez 120 minut . Na około 10 minut przed końcem pieczenia usuń folię. Upieczone mięso podawaj polane powstałym sosem.

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