



Karkówka nadziewana czosnkiem



70 minut



4 osoby



750 kcal/os



7,00 zł/os

Składniki

- 80 dag karkówki wieprzowej
- 1 główka czosnku
- 1 opak. papryki wędzonej
- liście laurowe
- ziele angielskie
- 1 opak. tymianku
- 100 ml czerwonego wina
- 2 łyżki rodzynek
- 2 pomidory
- 1 cukinia
- 500 g pieczarek
- 100 ml koncentratu pomidorowego
- 100 g masła
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Karkówkę nakłuź nożem, a w nakłucia wcisnąć ząbki obranego czosnku. Mięso natrzeć papryką wędzoną, solą, tymiankiem, obłożyć liśćmi laurowymi i zawinąć w folię aluminiową.

Włożyć do piekarnika i piec przez 60 minut w 180 oC.

Wywar powstały podczas pieczenia zlać do garnuszka, dodać ziele angielskie, wlać czerwone wino, doprawić solą i pieprzem, gotować przez 10 minut i zagęścić mąką.

Warzywa (pomidory, cukinia i pieczarki) pokroić w drobną kostkę i dusić na maśle, doprawić solą i pieprzem. Na koniec dodać koncentrat pomidorowy oraz rodzynek i dusić kolejne 10 minut. Karkówkę pokroić w centymetrowe plastry, ułożyć na warzywach i połączyć sosem.