



Sposób przygotowania

Karkówkę nacieramy solą i pieprzem. Robimy w mięsie dziurę, napełniamy suszonymi śliwkami. Czosnek przeciskamy przez prasę, mieszamy z oliwą z oliwek, miodem i posiekanymi ziołami. Nacieramy mięso i odstawiamy do lodówki na kilka godzin, najlepiej na noc. Pieczemy w temp. 180 -200 stopni pod przykryciem przez godzinę i bez przykrycia przez 30 min. Polewając czasami wytworzonym sosem. Podawać z ulubionymi dodatkami. Smacznego

Karkówka z miodem i śliwkami suszonymi



Składniki

- sól
- 1.5 kg karkówka
- 150 g suszone śliwki
- 4 łyżki miód
- 3 ząbki czosnek
- 3 łyżki oliwa z oliwek
- 1 szczypta pieprz
- 1 szczypta rozmaryn
- 1 szczypta kolendra