

KARKÓWKA Z FASZEROWANYMI ZIEMNIAKAMI

SKŁADNIKI:

1 kg karkówki
sól
pieprz
cynamon mielony
mielona gałka muszkatołowa
olej
2 łyżki musztardy
2 ziemniaki

SOLANKA:

1 l wody
1 soku jabłkowego
1 liść laurowy
2 gwiazdki anyżu
1 łyżka trawy cytrynowej
100 g soli

FARSZ:

1 łyżka śmietany
250 g startego sera cheddar
1 łyżeczka wasabi
sól i pieprz
szczypiorek do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Z podanych składników przygotować solankę. Zagotować i odstawić do wystudzenia. Mięso zalać solanką i odstawić na 12 godzin lub nastrzykać solanką za pomocą strzykawki. Następnie posmarować je musztardą, oprószyć przyprawami i polać olejem.
2. Rozpalić grilla (idealna temperatura: 160°C). Karkówkę piec razem z ziemniakami. Po godzinie ziemniaki wyjąć, przekroić na pół, wydrążyć łyżką i wymieszać z pozostałymi składnikami farszu.
3. Wydrążone ziemniaki nadziać farszem i zapiekać jeszcze przez 15-20 minut. Karkówkę zdjąć z rusztu, gdy osiągnie temp. 68°C w środku (należy użyć sondy termicznej). Faszerowane ziemniaki posypać posiekanym szczypiorkiem i podawać jako dodatek do karkówki.