



## KARKÓWKA PIECZONA

### SKŁADNIKI:

1500 g karkówki Sokołów Uczta  
4 ząbki czosnku  
2 łyżki majeranku  
1 łyżeczka słodkiej papryki  
1 łyżeczka pieprzu świeżo mielonego  
3 łyżki oliwy  
1 łyżka soli

### PRZYGOTOWANIE:

1. Karkówkę dokładnie umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym, a następnie przełożyć do dużego naczynia i natrzeć oliwą wymieszaną z przeciśniętym przez praskę czosnkiem, słodką papryką, majerankiem, solą i pieprzem. Tak przygotowane mięso przykryć i wstawić na noc do lodówki.
2. Karkówkę zrumienić z obu stron, a następnie przełożyć do rękawa do pieczenia i piec przez 90 minut w temperaturze 180°C. Po upieczeniu mięso odstawić na kilka minut (dzięki temu podczas pieczenia nie będzie puszczać soków). Podawać z ziemniakami.