



KARKÓWKA W MIODOWO-MUSZTARDEJ GLAZURZE

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie karkówki Sokolów Uczta Świeżość i Smak
- 50 ml whisky
- 2 łyżki musztardy miodowej
- 2-3 łyżki miodu
- 2 łyżki musztardy dijon
- 2-3 łyżki sosu pieczeniowego

PRZYGOTOWANIE:

1. Karkówkę wyjąć z opakowania. Do garnka wlać whisky i podpalić. Następnie dodać musztardę miodową, musztardę dijon oraz miód. Wymieszać. 2 łyżki mieszanki odłożyć do przygotowania sosu. Mięso oprószyć solą i pieprzem. Glazurę rozprowadzić równomiernie po karkówce.
2. Mięso włożyć do piekarnika rozgrzanego do temperatury 160°C i piec przez 75-90 minut. Po tym czasie karkówkę wyjąć z pieca i odstawić, by „odpoczęła”.
3. Przygotować sos: w garnku połączyć mieszankę musztardową z sosem pieczeniowym. Całość podgrzewać aż do zgęstnienia. Upieczoną karkówkę pokroić, wyłożyć na talerz i polać sosem.