

Przepisy



Karkówka w cieście chlebowym



60 min + pieczenie 90 min



4 os.



420 kcal/os.



8.20 zł/os.

Lista zakupów

- karkówka wieprzowa bez kości - 1 kg
- miód - 2 łyżki
- musztarda - 3 łyżki
- ząbek czosnku - 4 szt.
- rozmaryn świeży - 4 gałązki
- świeży tymianek z doniczki - 4 gałązki
- sól, pieprz - 1/2 łyżki

- Ciasto:
- sos tatarski - 1 słoik
- mąka pszenna - 1 kg
- woda - 1,2 l
- drożdże - 20 g
- cukier - 2 łyżeczki
- sól - 2 łyżki

- Sałatka:
- kapusta czerwona z jabłkiem - 1 słoik
- burak czerwony - 3 szt.
- prażone pestki dyni - 2 łyżki

Krok 1.

Mięso umyj i osusz. Musztardę wymieszaj z miodem, dodaj świeże zioła, sól, pieprz oraz czosnek. Marynatą nasmaruj mięso i odstaw na noc do lodówki.



Krok 2.

Wymieszaj suche składniki ciasta, a następnie rozrób drożdże w połowie letniej wody. Dodaj cukier, wymieszaj i wlej do mąki. Wyrabiaj ciasto, powoli dolewając do niego pozostałą część wody. Następnie odstaw na 30 minut, aby wyrosło.



Krok 3.

Z ciasta uformuj placek o grubości 3-4 cm i zawiń w niego mięso. Dokładnie sklejkaj miejsce łączenia. Wstaw do piekarnika rozgrzanego do 220 stopni na 15 minut, następnie zmniejsz temperaturę do 180 stopni i piecz przez godzinę.



Krok 4.

Przygotuj sałatkę, ścierając buraczki na tarce i mieszając je z kapustą. Posyp prażonymi pestkami dyni. Pieczeń pokrój w grube plastry, podawaj z sosem tatarskim i sałatką. Smacznego!

