

Karkówka w ziołach

Składniki:

- Ok. 2 kg karkówki

Marynata:

- Rozmaryn
- Jałowiec
- Kolorowy pieprz
- Sól
- Czosnek

Przygotowanie:

Karkówkę zamarynować z wszystkimi ziołami i włożyć na dwa dni do lodówki. Po dwóch dniach piec dwie godziny w piekarniku w 200 st. Można podawać na ciepło do obiadu lub na zimno do chleba.

Smacznego!