

## Wieprzowina a'la dzik:

### Składniki:

- ½ kg karkówki
- łyżka smalcu,

### MARYNATA:

- sok z jednej cytryny,
- pół szklanki białego wytrawnego wina,
- 2 duże cebule,
- pół łyżeczki cukru,
- 20 ziarenek jałowca,
- 3 goździki,
- liść laurowy,
- 10 ziarenek pieprzu i ziela angielskiego,
- sól

### SOS:

- łyżka masła
- łyżka mąki
- szklanka rosołu
- łyżka powideł śliwkowych
- 

### Wykonanie:

1. Składniki marynaty połączyć i zagotować.
2. Mięso włożyć do garnka, obłożyć cebulą i zalać marynatą.
3. Wstawić do lodówki na 3-4 dni.
4. Mięso wyjąć z marynaty, należy ją zachować i podlewać nią mięso podczas pieczenia.
5. Piec w temperaturze 180 °C przez 90 min.

Smacznego!