

Karkówka pieczona z suszonymi owocami

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Wykwintny obiad

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- karkówka bez kości - 700 g
- suszone śliwki i morele - po 100 g
- białe wytrawne wino - 150 ml
- olej - 4 łyżka(i)
- czosnek - 4
- curry - 1 łyżeczka(i)
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Umytą, oczyszczoną i osuszoną karkówkę nacieramy mieszanką czosnku, curry, soli i pieprzu. Odstawiamy na 2-3 godziny w chłodne miejsce. Tak przygotowane mięso obsmażamy na mocno rozgrzanym oleju ze wszystkich stron, aż do zarumienienia. Przekładamy do brytfanny, dodajemy owoce i zalewamy winem z dodatkiem cukru. Pieczemy około 90 minut w temperaturze 140 - 150 stopni C, podlewając sosem z pieczenia. Ugotować kopytka i dodać pod koniec pieczenia do karkówki by się zarumieniły. Podajemy pokrojoną plastrami, z kopytkami polanymi sosem i owocami.

