

KARKÓWKA W BOCZKU

Przepis dodany przez użytkownika julias

potrawę można upiec w piekarniku jak i na grillu

Czas przygotowania: 25 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kotlety z karkówki - 4 plastry
- Vegeta - 1 łyżeczka(i)
- musztarda francuska - 2 łyżka(i)
- boczek wędzony (ciężkie plastry) - 8 plastrów
- oliwa z oliwek - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Kotlety myjemy i suszymy, oprószamy ziarenkami smaku i smarujemy musztardą. Mięso zawijamy w plastry boczku, spinamy wykałaczkami i smarujemy oliwą. Pozostawiamy na ok. 30 min. Pieczemy w piekarniku lub na rozgrzanym grillu, do miękkości ok. 20 – 30 min.

Smacznego!

