



AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

PIECZONY KARCZEK WIEPRZOWY MARYNOWANY W CZOSNKU I TYMIANKU



SKŁADNIKI (3-4 PORCJE):

- 500 g karczku wieprzowego
- 10 g puree z czosnku BRESC
- 20 g puree z szalotki BRESC
- majeranek liofilizowany RAPS
- 20 ml oleju roślinnego
- sól
- świeżo mielony czarny pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Czosnek, cebulę, majeranek, sól i pieprz wetrzeć w wieprzowinę, polać olejem i zawinąć w papier do gotowania SAGA, włożyć na noc do lodówki. Ogrzane do temperatury pokojowej mięso podsmażyć na gorącej patelni, a następnie uformować paczuszki i piec we wcześniej nagrzanym do 160°C piekarniku przez 40 minut lub do momentu, gdy temperatura wewnątrz porcji mięsa osiągnie 78°C. Ostudzić, a następnie pokroić na cienkie plastry.