

Karkówka z kurczakiem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: [onlygabi](#), dnia 18 Stycznia 2014r. o 21:44

Tagi: [karkówka](#) ,[kurczak](#)

Rodzaj dania: [mięsa](#)

Rodzaj kuchni: [polska](#)

Region pochodzenia: 0

Rodzaj mięsa: [dróbwieprzowina](#)

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowina - karkówka bez kości	1,5	kg	mięsa
kurczak - filet	0,5	szt.	mięsa
przyprawa do gyros	2	łyżeczka	przyprawy i zioła
oliwa z oliwek	3	łyżka	płynny i sosy
sól	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz zielony ziarnisty	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła

Opis

Mięsa myjemy pod bieżącą wodą. Filet kroimy na długie paski obsypujemy przyprawa do kebaba. Karkówkę przekrawamy na pół lecz nie do końca. Obsypujemy przyprawa do kebaba, smarujemy oliwą, solimy, pieprzymy. W środek wkładamy paski kurczaka, zawijamy mięso w roladę i obwiązujemy sznurkiem. Tak przygotowane mięso trzymamy około 2-4 godzin w lodówce. Wkładamy do zimnego piekarnika, ustawiając temperaturę do 180 stopni. Pieczemy około 1.5 godziny. Po upieczeniu i wystudzeniu, ściągnięciu sznurka mięso jest gotowe. Zimne podajemy z pieczywem. Podgrzane można podać do obiadu, wykorzystując sos powstały z pieczenia mięsa.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
 Czas przygotowywania: 0godz. 0min.
 Cana:
 Liczba kalorii: