

## Karkówka do pieczenia



Cena: 29,90 PLN

### Opis produktu

Mięso pochodzi z niewielkiej hodowli z okolic Siedlec. Hodowana rasa to Polska Zwiśtoucha o wysokich właściwościach mięsnych przy zachowaniu naturalnych metod chowu. Rozród i cały okres hodowli przebiega w jednym miejscu, co wyróżnia tego hodowcę i zapewnia przyjazne i zdrowe warunki do życia dla zwierząt. W przypadku większości hodowli świń w Polsce, prosiaki są przywożone z zachodniej Europy i tu szybko tuczone na sprzedaż. Podróż jest stresująca, co powoduje wydzielanie dużej ilości hormonów stresu i kwasu mlekowego. Żeby przetrwały tę podróż i przeżyły w obcym środowisku faszzerowane są antybiotykami i hormonami. Takie traktowanie powoduje, że jakość mięsa jest bardzo słaba. Polska rodzima rasa zwiśtoucha jest doskonale przystosowana do warunków życia w Polsce. Zwierzęta całe życie spędzają w jednym gospodarstwie, nie będąc narażonymi na stres.

Przepis: Rozgnieść ząbki czosnku (3/4 główki). Karkówkę natrzeć zmieszany: 2 łyżeczkami soli, przygotowanym czosnkiem, 4 łyżkami majeranku i pieprzem (do smaku). Mięso ułożyć w formie do pieczenia, oblać olejem i wlać pół szklanki wody na dno. Piec godzinę na kilogram mięsa w temperaturze 180 st.C. Karkówkę włożyć do formy, podlać olejem oraz wodą. Podczas pieczenia polewać od czasu do czasu sosem, który zbiera się na dnie formy. Po upieczeniu odstawić na 20 minut. Pokroić w plastry i podać.