

Karczek w słoiku

Miały być przepisy świąteczne, ale taki jeden mi tu strajk urządził, że na okoliczność świątecznego gotowania nie będzie w pracy jadł sklepowego paskudztwa :). Na szybko przygotowałem kilka słoików karkówki, przepis podam, może komus się przyda.

Potrzebujemy:

1 Kg karczku

Przyprawy: sól, pieprz, papryka słodka, czosnek, majeranek

Karczek kroimy grubą kostkę. Przyprawiamy i odstawiamy na 2 godz. Po tym czasie upychamy ciasno w słoikach i uzupełniamy kilkoma łyżkami wody aby wypełnić ewentualne szczeliny. Zakrecamy słoiki. Pasteryzujemy 3 razy po 1h w 130 C w piekarniku. Wstawiamy do zimnego piekarnika, liczymy czas od nagrzania, wyjmujemy z piekarnika jak ostygnie.

Możemy skosztować na zimno, lub podgrzać. I problem lunchu na kilka dni z głowy.

