

Karkówka duszona z pieczarkami

Z kawałka dobrego i świeżego mięsa zawsze można przyrządzić coś pysznego. Tym razem wybór padła na przepis na duszoną karkówką z pieczarkami. Inne przepisy na karkówkę:
kubańska wieprzowina w cytrusach
karkówka w coca coli
karkówka po żydowsku
karkówka w miodzie
karkówka marynowana w czerwonym winie.

Karkówka duszona z pieczarkami i papryką



5-6 plastrów karkówki
sól, pieprz naturalny
mąką do obtoczenia mięsa
olej do smażenia
2 małe cebule
4 ząbki czosnku
3 duże pieczarki
szklanka wody
czerwona papryka
łyżeczka tymianku
pół łyżeczki czubrycy zielonej
150 ml śmietanki 30%
natka pietruszki

Mięso rozbić tłuczkiem, posypać z dwóch stron solą i pierzem,
a następnie obtoczyć w mące.

Na patelni rozgrzać olej i podsmażyć z dwóch stron kotlety –
aby soki zamknęły się w środku.

Zdjąć mięso, a na tym samym oleju podsmażyć posiekaną cebulę z
czosnkiem.

Po chwili wrzucić pieczarki, posolić je i smażyć aż odparuje
woda.

Wrzucić mięso, dolać szklankę wody, dosypać tymianek i
czybrycę i dusić pod przykryciem mięso przez 15 minut.

Dolać śmietankę, wrzucić pokrojoną w paseczki paprykę,
zagotować.

Posypać posiekaną natką pietruszki.

Mięso z sosem podałam z domowymi kopytkami pietruszkowymi
(tutaj przepis na nie).



DUSZKA KUCHNIA



