

Duszona karkówka w sosie



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **2311** Ocena: **51315**

 3-4 os.  > 60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 4 plastry karkówki (po ok. 200 g)
- 2 łyżki smalcu
- 2 łyżki mąki
- 1 cebula
- 6 ząbków czosnku
- 3 łyżki oleju rzepakowego
- 600 ml bulionu wołowego
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Plastry karkówki oprószamy solą i pieprzem. Obtaczamy w mące i smażymy na rozgrzanym smalcu z obu stron przez około minutę.
W rondlu, na rozgrzanym oleju szklimy pokrojoną w drobną kostkę cebulę, dodajemy posiekany czosnek, chwilę smażymy i zalewamy gorącym bulionem.
Plastry karkówki przekładamy do rondla i dusimy pod przykryciem przez około godzinę.
Całość doprawiamy solą i pieprzem.

Twoje notatki do przepisu: