

Karczek ze śliwką w sosie śmietanowym

Autor: **kinia1606**Przepisów: **12** Ocena: **197**

5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- karczek, 1 kg
- śliwka kalifornijska, 150 g
- cebula, 2 średnie
- śmietana 18%, 200 ml
- sól, pieprz, vegeta, przyprawa do mięs, czosnek granulowany
- tłuszcz do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Karczek przyprawić solą, pieprzem, vegetą, czosnkiem i przyprawą do mięs. W całości opiec go na patelni. Przełożyć do rękawa do pieczenia i jeszcze trochę przyprawić.
- 2 Do rękawa wsypać także śliwki. zamknąć, włożyć do żaroodpornego naczynia (nie zamykać naczynia) i piec ok 1,5 godziny. W połowie pieczenia obrócić.
- 3 Cebulę pokroić w półksiężycy, podsmażyć. Kiedy mięso się upiecze cały sos który się wytopił przelewamy do cebuli, chwilę dusimy, dodajemy śliwki wlewamy śmietane i chwilę gotujemy - do zgęstnienia.
- 4 W tym czasie kroimy karczek na plastry. Przekładamy na talerz polewamy sosem. SMACZNEGO
- 5 Można podawać z ziemniakami, ale również dobre jest z obsmażonym wekiem.

Twoje notatki do przepisu: