

Karkówka w sosie cebulowym



Autor: **Monika87**
Przepisów: 42 Ocena: 1426

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- karkówka, 0.5 kg
- cebula, 5 - 6 szt
- sól, pieprz, mąka

Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę pokroić na 1-1,5 cm plastry, rozbić, posolić i popieprzyć. Obtoczyć lekko w mące i smażyć na rozgrzanym oleju kilka minut z każdej strony. Następnie przesmażone kotlety przełożyć do garnka..
- 2 Cebulę siekamy w kostkę i smażyjemy na tej samej patelni, nie zmieniając oleju. Jak się lekko ze złoci przetrzucamy wszystko do garnka z mięsem. Podlewamy wodą ok 100 ml i dusimy pod przykryciem na małym ogniu ok 1,5 h. Od czasu do czasu należy zamieszać, żeby się nie przypaliło i ewentualnie podlać wodą gdyby było za gęste.
- 3 Po tym czasie cebulka niemal się rozpuści i powstanie przepyszny naturalny sos cebulowy:) Podawać z ziemniakami i dowolnym dodatkiem :)
- 4 Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: