

# Karkówka w sosie własnym



Autor: **srk76**  
Przepisów: **123** Ocena: **4256**

 3-4 os.  60 min  łatwe  dostępne

## Składniki:

- karkówka wieprzowa - 1kg
- cebula - 4szt
- ziele angielskie
- liść laurowy
- sól
- pieprz
- czosnek polski - 2 ząbki
- olej

## Sposób przygotowania:

- 1 W brytfance musimy rozgrzać łyżkę lub dwie oleju. Cebule siekamy w piórka a karkówkę kroimy w wygodną kostkę lub nie za grube plastry. Obsmażamy wszystko na rozgrzanym mocno oleju. Cebula i mięso musi się mocno zrumienić. Mięso powinno nawet lekko przypalić aby kolor sosu był ciemny. Smażymy cebulę i mięso często mieszając wszystko drewnianą łyżką.
- 2 Po uzyskaniu odpowiedniego koloru zalewamy mięso około 600ml wody. Wrzucamy do brytfanki kilka ziarenek ziela angielskiego i listków laurowych. Dusimy mięso do miękkości około 40 minut doprawiając zagęszczający się powoli sos startym czosnkiem, solą i pieprzem świeżo zmielonym.
- 3 Gdy mięso będzie mięciutkie zagęszczamy sos łyżką mąki pszennej. Można zamiast mąki rozetrzeć przez sitko uduszoną cebulę albo wymoczyć w sosie piętke chleba. Jest kilka szkół zagęszczania sosów możecie wybierać przebierać.

Tak przygotowaną karkówkę w sosie własnym podać możemy na kilka sposobów. Wybraliśmy placki ziemniaczane na które przepis znajdziecie na blogu i pierwszą wiosenną sałatę z sosem koperkowym.

Przepis na placki ziemniaczane z cukinią w linku pod wpisem.

## Twoje notatki do przepisu: