

Karkowka z chrzanem



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13953**

 3-4 os.  60 min  średnie  przystępne

Składniki:

- karkówka, 80 dkg
- chrzan, 2 łyżki
- sól, pieprz, do smaku
- majeranek, 3 łyżki
- liść laurowy, 2
- ziele angielskie, kilka ziaren
- mąka, 2 łyżki
- śmietana 18%, 1 łyżka
- Natka pietruszki, kilka gałązek
- marchewka, 1
- olej, do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 karkówkę pokroić w plastry, zbić tłuczkiem, każdy plaster posypać solą, pieprzem i majerankiem
- 2 płaty mięsa otoczyć w mące i kłaść na rozgrzany olej, smażyć na rumiano, i przełożyć do garnka, wlać dwie szklanki wody, dodać przyprawy i pokrojoną marchewkę, dusić na wolnym ogniu do miękkości mięsa
- 3 do miseczki włożyć chrzan, łyżkę maki, śmietanę dodać wody i dokładnie wymieszać
- 4 tak przygotowany sos wlać powoli do garnka, wymieszać chwilę pogotować i można podawać np z ziemniakami
- 5 ja karkówkę podałam z chlebem, na talerzu położyć dwie kromki chleba, na to plastry karkówki, całość połączyć sosem i gotowe

Twoje notatki do przepisu: