

Karkówka z sosem cebulowym



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **1631** Ocena: **37743**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 4 kotlety z karkówki
- 2 cebule
- łyżka musztardy
- 500 ml bulionu drobiowego
- sól ,pieprz
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

- 1 Kotlety z karkówki oprószyłem solą i pieprzem ,włożyłem do lodówki na 30 min. Cebulę obrałem i posiekałem. W garnku rozgrzałem tłuszcz ,wrzuciłem cebulę i smażyłem na rumiano. Wlałem bulion i dusiłem 15 min. Sos doprawiłem musztardą ,solą oraz pieprzem ,zmiksowałem. Kotlety podsmażyłem z obu stron na patelni ,włożyłem do sosu i dusiłem jeszcze 15 min.

Twoje notatki do przepisu: