

Masło, zioła prowansalskie , brendy i ...karkóweczka.



Autor: **Majala**
Przepisów: **94** Ocena: **949**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 0,6 kg karkówki
- łyżka masła łyżka ziół prowansalskich łyżka Warzywka
- 25ml brendy
- 4 łyżki oliwy z oliwek 1 łyżeczka musztardy Dijon 1 łyżka soku z cytryny
- 2 łyżki wody 1 przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku
- 1 łyżeczka posiekanej zielonej pietruszki
- sól , świeżo zmielony naturalny pieprz i odrobina cukru do smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę pokroić w plastry i wybić tłuczkiem.

Wymieszać zioła z warzywką obsypać każdy plaster karkówki i pozostawić na 1/5 godziny.

W szerokim rondlu rozgrzać masło i obsmażyć karkówkę na rumiano. Miałam 2 partie mięska. Z karkówki wytopi się tłuszcz, więc nie trzeba dawać jego więcej.

Obsmażoną karkówkę włożyć do tego rondla i zalać wrzącą wodą tak aby tylko przykryć mięso

- 2 Dusić karkówkę 1/2 godziny i dodać brendy.

Dalej dusić na małym ogniu. Jeśli woda wyparuje a karkówka jeszcze nie będzie mięciutka i krucha, to dolać troszkę wody i dalej dusić. Nie dodajemy mąki, bułki tartej ani śmietany. To ma być taki "prawie" naturalny sos

- 3 Podajemy z ziemniakami purre i sałatą lodową w sosie winegret.

Sos winegret:

4 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżeczka musztardy Dijon

1 łyżka soku z cytryny

2 łyżki wody

1 przeciśnięty przez praskę ząbek czosnku

1 łyżeczka posiekanej zielonej pietruszki

sól , świeżo zmielony naturalny pieprz i odrobina cukru do smaku.

Wszystkie składniki mieszać w podanej kolejności dodawania. Polać sałatę.

Ja pokrojoną w paseczki sałatę dodałam do sosu i wymieszałam.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: