

Duszona karkówka w cebuli



MEGG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|--|----------|
| karkówka | 50 dag |
| cebula | 5 szt |
| Przyprawa do karkówki klasyczna | |
| papryka słodka mielona | |
| oregano | |
| sól ziołowa | |
| pieprz czarny grubo mielony | |
| woda | 1/4 szkl |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Karkówkę umyć, osuszyć, pokroić w plastry i delikatnie rozbić, a następnie dobrze natrzeć z każdej strony przyprawą do karkówki, słodką mieloną papryką oraz oreganem i wstawić do lodówki na noc.
- KROK 2** Każdy plaster karkówki obsmażyć z każdej strony na patelni.
- KROK 3** Cebulę obrać, pokroić w piórka i dusić na oleju przez 15 min. Doprawić do smaku solą ziołową oraz pieprzem grubo zmielonym.
- KROK 4** Karkówkę przełożyć cebulką, dodać wodę i dusić na małym ogniu 40 min.
- KROK 5** Gotową duszoną karkówkę z cebulką podawać z ziemniakami i ulubioną surówką.