

## duszona karkówka z cebulą



### MIROSŁAWA4



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>karkówka</b>	3/4 kg.
<b>cebula</b>	4 szt.
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę umyć, osuszyć i pokroić na plastry ok. 1cm. rozgnieść delikatnie dłonią, oprószyć z obu stron przyprawą do karkówki, kucharkiem i pieprzem, skropić oliwą i odstawić najlepiej na noc, cebulę obrać i pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać odrobinę oleju obsmażyć przygotowane mięso na rumiano z obu stron, zeszklić cebulę na pozostałym tłuszczu spod pieczenia mięsa, podlać odrobiną wody dodać mięso, przykryć i dusić do miękkości.