

## Karczek w marynacie



**ANKA1988**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Podstawowe składnik

<b>karczek</b>	1 kg
<b>cebula</b>	2 szt
<b>mąka pszenna</b>	2 łyżeczki
<b>kwaśna śmietana</b>	1 łyżeczka
<b>tłuszcz do smażenia</b>	

#### marynata

<b>miód</b>	1 łyżka
<b>Czosnek suszony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>musztarda</b>	2 łyżki
<b>olej</b>	8 łyżek
<b>sól i pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Składniki marynaty połączyć ze sobą, włożyć do niej oczyszczony karczek i włożyć do lodówki na 1h.
- KROK 2 Mięso ułożyć na rozgrzany tłuszcz i obsmażyć na słoty kolor z każdej strony. Podlać wodą i smażyć ok 1h.

### KROK 3

Mięso ostudzić, pokroić na plasterki grubości 1cm, poukładać na patelni, w której mięso się smażyło. Na wierzchu ułożyć pokrojoną w piórka cebulę, posypać ostrą papryką i smażyć ok 1h. W razie potrzeby podlać gorącą wodą. Pod koniec sos zabielić: mąkę rozmieszać w małej ilości zimnej wody, dodać śmietanę, wymieszać, wlać odrobinę sosu spod mięsa w celu zahartowania i wlać do całości mięsa, zagotować.