

Karczek w mleku



WAFELEK2601



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Karczek	4 plastry
mleko	0,5 litra
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
olej do smażenia	do smażenia
Liść laurowy suszony Prymat	2 liście
ziele angielskie	4 ziarenka
cebula	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Umyty i osuszony karczek dajemy do garnka
- KROK 2 Zalewamy mlekiem i odstawiamy do lodówki na 12 godz.
- KROK 3 mięso wyciągamy z garnka,
- KROK 4 Osuszamy ręcznikiem papierowym
- KROK 5 rozbijamy
- KROK 6 oprószamy przyprawą kucharek
- KROK 7 następnie pieprzem
- KROK 8 dajemy na rozgrzany tłuszcz i smażymy z jednej strony
- KROK 9 następnie z drugiej strony

- KROK 10 podlewamy wodą
- KROK 11 dodajemy ziele i liście laurowe
- KROK 12 następnie dodajemy zarumienioną cebulkę
- KROK 13 Dusimy pod przykryciem do miękkości.