

Karczek z marchewką



EWI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

karczek	0,5 kg
marchewka	3 szt.
Liść laurowy suszony Prymat	6
ziele angielskie	10
pieprz	do smaku
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karczek kroimy w kostkę. Wrzucamy na patelnie, chwilę podsmażamy i zalewamy wodą. Dodajemy liść laurowy i ziele angielskie i dusimy pod przykryciem do miękkości.
- KROK 2 Marchewkę obieramy, ścieramy na tartce o grubych oczkach i dodajemy do mięsa. Dodajemy również papryczkę chili.
- KROK 3 Naszą potrawkę dusimy aż marchewka będzie miękka. Podajemy na gorąco z ryżem.

Smacznego!