

## karkówka marynowana do placków z młodych ziemniaków...



### W MOJEJ KUCHNI



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### MARYNATA

karkówka	60 dag
przyprawa w płynie	4 łyżki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
Pieprz ziołowy mielony Prymat	1 łyżeczka
olej rzepakowy	2 łyżki
cebula	1 duża
mąka pszenna	4 łyżki

#### PLACKI Z MŁODYCH ZIEMNIAKÓW

ziemniaki młode	1 kg
jajko	2 sztuki
Kucharek przyprawa do potraw	2 łyżeczki
Papryka ostra mielona Prymat	1 łyżeczka
mąka pszenna	3/4 szklanki
Bułka tarta klasyczna Prymat	1/2 szklanki
olej do smażenia	- ile potrzeba

#### DODATKI

koncentrat pomidorowy	2 łyżki
woda	3/4 szklanki

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### Kroki postępowania

- KROK 1 karkówkę i cebulę pokroić w kostkę, przyprawy do marynaty wymieszać i dobrze wygnieść w nich karkówkę, do lodówki schować na kilka godzin
- KROK 2 karkówkę obsypać mąką i na gorącym oleju zrumienić, można dodać jeszcze papryki ostrej
- KROK 3 następnie dodać koncentrat pomidorowy, wlać wodę i zamieszać, dusić do miękkości karkówki około 30 minut, co jakiś czas zamieszać aby nadmiar wody odparował i nie przypalił mięsa
- KROK 4 obrane młode ziemniaki w pojemniku rozdrabniacza dobrze zmiksować i odstawić na 30 minut, odlać nadmiar soku
- dobrze wymieszać ziemniaki z resztą podanych składników /bez oleju/
- KROK 5 na rozgrzanym oleju smażyć rumiane placki z obu stron
- KROK 6 odkładać je na ręcznik papierowy aby nadmiar tłuszczu się wchłonął
- KROK 7 placki podawać z karkówką z odrobiną śmietany do smaku.....SMACZNEGO!!!