

KARKÓWKA PIECZONA W ZUPACH (CEBULOWEJ I BOROWIKOWEJ)



KATERINAJ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---|------------|
| karkówka wieprzowa | 1 kilogram |
| cebula | 1 sztuka |
| grzyby suszone | 1 garść |
| zupa cebulowa | 1 sztuka |
| zupa w proszku | 1 sztuka |
| śmietana 18% | 150 ml |
| sól | |
| pieprz | |
| Zioła prowansalskie suszone Prymat | 1 łyżka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1/ Karkówkę umyć, osuszyć i pokroić na plastry ok 1 cm. Ułożyć w naczyniu do zapiekania.

2/ Mięso lekko oprószyć solą, pieprzem i przyprawami. Cebulę pokroić w piórka i rozłożyć na mięsie. Do garnuszka wsypać obie zupy i zalać 2 szklankami zimnej wody, dodać grzyby i śmietanę. Roztrzepać różgą.

3/ Gotowym sosem poleć mięso. Przykryć folią aluminiową i wstawić do nagrzanego piekarnika ok 180 - 200 stopni i piec pod przykryciem ok 1 godziny. Po godzinie zdjąć folię i piec jeszcze pół godziny aż mięso się zarumieni a sos całkowicie zetnie. Czas pieczenia zależy od piekarnika. Podawać z ziemniakami, różnymi kaszami, kluskami śląskimi lub kopytkami.