

## KARKÓWKA PO CYGAŃSKU NA OSTRO



### KATERINAJ



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Lista składników

<b>karkówka</b>	1-1,5 kg
<b>pieczarki</b>	500 gram
<b>papryka czerwona</b>	2 szt
<b>cebula</b>	6 szt
<b>sól i pieprz</b>	
<b>mąka pszenna</b>	
<b>Sos</b>	
<b>woda</b>	1 szkl
<b>koncentrat pomidorowy</b>	200 gram
<b>papryczka chili</b>	1 szt
<b>ketchup pikantny</b>	0,5 szkl
<b>ząbek czosnku</b>	2 szt
<b>cukier</b>	3 łyżki
<b>ocet winny</b>	3 łyżki
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	1 łyżka
<b>sól i pieprz</b>	
<b>Chili pieprz cayenne mielone Prymat</b>	szczypta

# SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

## Kroki postępowania

- KROK 1 1/ Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem i pokroić na plastry ok 1 cm. Oprószyć solą i pieprzem. Przyprawione kawałki mięsa, obtoczyć w mące i smażyć na rozgrzanym oleju z obu stron.
- KROK 2 2/ Podsmażone plastry ułożyć w naczyniu do zapiekania. Cebulę obrać, pokroić w 6tki lub 8mki, rozłożyć na mięsie.
- KROK 3 3/ Pieczarki oczyścić, przekroić na połówki i wyłożyć na cebulę.
- KROK 4 4/ Paprykę umyć, pokroić w cienkie paski, wyłożyć na pieczarkach. Całość lekko oprószyć solą i pieprzem.
- KROK 5 5/ Wszystkie składniki na sos wymieszać ze sobą w garnuszku, papryczkę chili pokroić w plasterki, dodać do sosu. Gotowym sosem zalać mięso.
- KROK 6 6/ Naczynie przykryć, wstawić do piekarnika i piec ok 1,5-2 godziny w temperaturze 200 stopni.