

Karkówka w sosie miodowo-grzybowym



NERO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

grzyby suszone	2 dag
miód płynny	3 łyżki
przyprawa sojowa	3 łyżki
sok z cytryny	1 szt
karkówka	1 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę pokroic w plastry grubości 1 cm . Wymieszac miód, sok z cytryny i przyprawę sojową . Do tej zalewy włożyc mięso , wmieszac i zostawic na 2 godz w lodówce .Grzyby namoczyc . Namoczone grzyby zmiksowac , doprawic pieprzem i solą , a następnie zagotowac do konsystencji sosu . Mięso wyjąć , smażyć na dużym ogniu po 2 min z każdej strony . Przełożyć do rondla , zalac sosem grzybowym . Dusic 30 min