

Karkówka w sosie pomidorowo- ogórkowym



NIEGRUBNE18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karkówka	1,5 kg
korniszony	1 słoik
cebule	3
koncentrat pomidorowy	3 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku
cukier	0,5 łyżeczki
ketchup	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Karkówkę pokroić w plastry, potłuc, oprószyć solą, pieprzem i czerwoną słodką papryką. Obsmażyć z obydwu stron (ok. 3 min). Układać w naczyniu żaroodpornym w następującej kolejności:

1. karkówka
2. plastry ogórków
3. pół talarki cebuli

Wodę z ogórków (około 1 szkl.) wymieszać z koncentratem pomidorowym oraz odrobiną cukru (ewentualnie doprawić solą, pieprzem i papryką), przelać do naczynia z mięsem i warzywami. Jeżeli zalewa nie zakryje całości, uzupełnić odrobiną wody. Piec 1-1,5 godz. w zamkniętym naczyniu (20 min. przed końcem można odkryć) w 190stC.

W przypadku zbyt "octowej" zalewy z ogórków, należy dodać jej mniej.

