

## Pomysł na karkówkę i żeberka po grillu



### HAHANKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                 |          |
|-----------------|----------|
| <b>karkówka</b> | 3 sztuki |
| <b>żeberka</b>  | 3 sztuki |
| <b>mąka</b>     | 1 łyżka  |
| <b>woda</b>     | 350 ml   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Zamarynowaną karkówkę i żeberka, które zostaną nam podsmażone po dużym grillu, kroimy na mniejsze kawałki i smażyjemy w garnku na oleju, aż się przypieczę.
- KROK 2 Dolewamy 300 ml wody i dusimy ok 30 minut na małym ogniu.
- KROK 3 W połowie szklanki wody rozpuszczamy mąkę, dolewamy do niej stopniowo 5 łyżek gorącego sosu z garnka i mieszamy i wszystko wlewamy do mięsa i energicznie mieszamy.
- KROK 4 Wszystko gotujemy jeszcze chwilę i mamy pyszny sos z mięskiem. Dobrze smakuje np. z makaronem