

## Przepis dnia IV, odc. 38: Karkówka z fuczkami



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>karkówka</b>	2 kotlety
<b>olej rzepakowy</b>	
<b>mąka</b>	150 g
<b>mleko</b>	200 ml
<b>jajko</b>	1 szt.
<b>Kapusta kwaszona z marchewką</b>	3 łyżki
<b>masło klarowane</b>	
<b>Kminek cały Prymat</b>	
<b>Przyprawa do bigosu i dań z kapusty Prymat</b>	
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	
<b>Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Szykujemy marynatę do karkówki składającą się z przyprawy do karkówki oraz 1 łyżki oleju, w której następnie marynujemy mięso minimum przez ok 30 minut w lodówce (najlepiej jednak, gdy będziemy marynować ok 3 godzin).
- KROK 2** Przygotowujemy ciasto na fuczki: do miski dodajemy 1 jajko, mleko, sól morską, mąkę i mieszamy. Ciasto musi mieć konsystencję gęstej śmietany.
- KROK 3** Do osobnej miski wkładamy 3 łyżki odsączonej kapusty, lekko ją kroimy, dodajemy do niej przyprawę do bigosu i przekładamy kapustę do ciasta naleśnikowego. Na patelni kładziemy łyżkę masła klarowanego i smażymy z ciasta placki o wielkości ok 8 cm przez około 2-3 minut z każdej strony.

- KROK 4 Wyjmujemy z lodówki zamarynowaną karkówkę i smażymy ją na maśle klarowanym 4-5 minut z każdej strony.
- KROK 5 W sosie pozostałym po smażeniu karkówki prażymy całe ziarna kminku. Serwujemy karkówkę na fuczkach, polewamy mięso sosem z patelni.