

Karczek w sosie paprykowym



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kg karkówki wieprzowej	1
cebule	2-3
łyżek mąki pszennej	kilka
duże liście laurowe	2
łyżki sosu sojowego jasnego	3-4
łyżeczki sosu słodko-ostrego chili	2-3
łyżki papryki mielonej słodkiej	2
sól	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karczek umyć, osuszyć, pokroić w grube plastry, delikatnie rozbić tłuczkiem (tylko troszkę). Każdy kawałek oprószyć leciutko solą i opanierować w mące, nadmiar otrzepać. Kłaść na mocno rozgrzaną patelnię z niewielką ilością oleju (2-3 łyżki wystarczą). Zrumienione z obu stron kawałki przekładać do rondla. Po usmażeniu wszystkich na tej samej patelni podsmażyć na 2-3 łyżkach oleju pokrojoną w ćwierć plasterki cebulę, przełożyć ją do mięsa. Dodać też liście laurowe, oprószyć papryką i wlać ok. 1,5-2 szkl. wody. Dusić ok. 40 -60 min. aż mięso będzie mięciutkie. Na koniec do sosu dodać sos sojowy i doprawić sosem chili. Podawać z kaszą albo kluseczkami.