

Karkówka z sosem sojowym i pieczarkami



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

dkg pieczarek	30
łyżek ciemnego sosu sojowego	8
pęczek szczypioru grubego	1
łyżki mąki kukurydzianej	4
łyżki masła	2-3
pieprz mielony, sos słodko-ostry chili)	do smaku:
kotlety schabowe	6 (chudy, karkowy)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kotlety lekko rozklepać, jeśli są duże można je przekroić na pół. Mięso oprószyć pieprzem, polać sosem sojowym (po ok. 1 łyżce na kotlet) i całość lekko skropić olejem (1-2 łyżki na całość). Dokładnie wymieszać aby mięso dobrze obtoczyć w sosie i oleju, przykryć i odstawić w chłodne miejsce przynajmniej na 1 godzinę. Cebule obrać, pokroić w drobną kostkę. Pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki. Na patelnię dodać 2 łyżki masła, dodać cebulę i pieczarki - smażyć na mocnym ogniu aż się zrumienią. Oprószyć lekko pieprzem, dodać 2 łyżki sosu sojowego i kilka kropli sosu chili. Mięso oprószyć lekko mąką kukurydzianą i zrumienić na drugiej patelni z mieszanką 2 łyżek oleju+1 łyżki masła. Na obsmażone mięso przełożyć pieczarki, posypać połową szczypioru i podlać całość 1/3 szkl. wody. Dusić 5-10 min.. Podawać posypane, resztą szczypioru, z dowolnymi dodatkami. Mięso ma ładny, ciemny kolor i jest niezwykle aromatyczne.