

Aromatyczna karkówka grzybowa



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

olej	2 łyżki
cebula	2
karkówka	4 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karkówkę lekko rozbijamy pięścią.
- KROK 2 Kostkę grzybową rozpuszczamy w oleju rzepakowym.
- KROK 3 Tak przygotowaną marynatę wlewamy do oliwy truflowej.
- KROK 4 Oleje mieszamy i polewamy nimi karkówkę. Odstawiamy na 2-3 godziny do lodówki.
- KROK 5 Na rozgrzaną patelnię grillową kładziemy plastry karkówki. Polewamy marynatą, a dookoła kładziemy cebulę pokrojoną w piórka.
- KROK 6 Smażymy po 9 minut z każdej strony na średnim ogniu. Smacznego.