

karkówka słodko -kwaśna



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

korniszony	3 szt
Musztarda francuska Prymat	4 łyżki
cebula biała	2 szt
marynata słodko-kwaśna Prymat	
oliwa	
marchewka	2 szt
karkówka	1 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marynatę rozrabiamy w oliwie i wkładamy do niej pokrojoną karkówkę .PO ok 40 min.Potem smażyemy mięso z obu stron dolewamy resztę marynaty która została .Dajemy wszystkie przyprawy ,pokrojoną cebulkę ,starta marchew i pokrojone korniszony.Dolewamy wodę i dodajemy musztardę francuska .Wszystko dusimy pod przykryciem ,