

Karkówka z pieczarkami Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

plastry karkówki	5 sztuk
sos sambal oelek	1 łyżeczka
sos śliwkowy Tao Tao	1 łyżeczka
sos sojowy	3 łyżki
Grill przyprawa ziołowa Prymat	1 łyżka
puszka pomidorów bez skórki	400 g
pieczarek świeżych	300 g
cebula biała	1 sztuka
czosnek	4 ząbki
Kucharek przyprawa uniwersalna	do smaku
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
olej do smażenia	5 łyżek
mąka pszenna	1-2 łyżki
maron pełne ziarno	400 g
Czosnek suszony Prymat	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozbić tłuczkiem. Składniki marynaty włożyć do słoika i potrząsać energicznie aż zrobi się emulsja. Mięso posmarować marynatą i włożyć do lodówki na 2 godziny. Pieczarki pokroić, cebulę posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę. Rozgrzać na patelni olej i obsmażyć mięso z obu stron. Dodać cebulę, czosnek, pieczarki, pieprz, paprykę w proszku, przyprawę do grilla, kucharkę. Jeszcze chwilę smażyć razem, podlać wodą i dusić do miękkości mięsa. Przed końcem duszenia dodać pokrojone pomidory z puszki razem z zalewą, doprawić maggi do smaku i jeszcze chwilę dusić. Mąkę wymieszać z 100 ml wody, wlać do sosu i zagotować. Makaron ugotować według przepisu na opakowaniu. Mięso podawać z makaronem polanym sosem. Smacznego!