

Szpikowana karkówka Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

czosnek	1 główka
boczek wędzony	150 g
cebula biała	1 sztuka
kostka mięsna	1 sztuka
sól	do smaku
olej do smażenia	6 łyżek
mąka pszenna	2 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
Grill przyprawa klasyczna Prymat	1 łyżka
karkówka	1 chuda

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym. W mięsie zrobić nożem nacięcia. Czosnek pokroić (3 ząbki zostawić do sosu) w dość grube plasterki, boczek w słupki. Do każdego otworu w mięsie włożyć boczek i czosnek. Cebulę drobno posiekać, odłożony czosnek przecisnąć przez praskę. Mięso obsmażyć ze wszystkich stron na gorącym oleju. Do obsmażonego mięsa dodać cebulę, czosnek, kostkę mięsna, przyprawę do grilla, paprykę, sól, pieprz do smaku i jeszcze chwilę smażyć. Mięso podlać wodą i dusić do miękkości. Miękkie mięso wyjąć i pokroić w plastry. Mąkę wymieszać z 1/2 szklanki wody, wlać do sosu i zagotować. Smacznego!

Ja podałam z kluskami z zieloną cebulką, kluskami z prażoną cebulką (przepisy na kluski w mojej galerii) i mizerią