

Duszone kotlety z karkówki



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	1 kg
smalec	2 łyżki
mąka	
cebula	1 szt. duża
czosnek	1 mała główka
Kucharek przyprawa do potraw	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę pokroić na kotlety (powinno być ok. 6 szt.) Lekko rozbić. Posypać vegetą i pieprzem (kto lubi może użyć przyprawy do mięs). Odstawić na 30 min. Każdy kotlet otoczyć w mące. Smalec rozgrzać i obsmażyć mięso, tak aby uzyskało złotą skorupkę. Mięso przełożyć do garnka a na pozostałym tłuszczu usmażyć pokrojoną w talarki cebulę i 2-3 ząbki czosnku. Dodać do mięsa włożyć przyprawy. Podlać ok. 1 szkl. wody . dusić na małym ogniu do miękkości.