

karkówka w sosie śmietanowo cebulowym.



MUFFINA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	220 g
cebula	1 szt
śmietana 18 proc	120 g
sól	
pieprz	
Czosnek suszony Prymat	2 łyżki
musztarda	1 łyżka
bulion	1 kostka
oliwa	15 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na początku należy rozpuścić w 1/2 szklanki wody kostkę bulionową (wołową), dodać łyżkę musztardy i ok 2 łyżek czosnku granulowanego. Następnie dodać oliwy i w tym zapeklować karkówkę. Cebulę pokroić na drobną kostkę, podsmażyć na oliwie, dodać śmietanę i chwilę smażyć. Następnie usmażyć karkówkę na patelni. Pod koniec smażenia dodać sos śmietanowo-cebulowy i dusić ok 5 minut. Bardzo dobrze smakuje z kiszoną kapustą i ziemniakami pieczonymi w maśle i bazylii.