

Karczek \"z patelni\"



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Karczek b/k	1 kg
olej	0,1 l
Majeranek, kucharek	do smaku
Czosnek suszony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karczek opłukać i pokroić w plastry grubości ok. 0,5 cm. Układać w naczyniu obok siebie, posypując przyprawami i polewając delikatnie olejem. Pierwszą warstwę karczku obracamy i też przyprawiamy, natomiast kolejne warstwy przyprawiamy tylko z góry. Najlepiej zostawić w lodówce na ok. 12-15 godz. Smażyć na patelni najlepiej na małym ogniu używając oleju, którym było doprawiane mięso.