Przepis dnia II, odc. 35: Maczanka po krakowsku a la Robert Sowa

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka wieprzowa	1 kg
Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	1 opakowanie
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
olej rzepakowy	4 łyżki
czosnek	2 plastry
rosół z kury Kucharek	1 szklanka
ogórki kanapkowe	1 słoik
bułka	4 szt.
pomidory bez skóry	1 szt.
cebula czerwona	1 szt.
chrzan tarty	4 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 W dużej misce wymieszać olej, musztardę, przyprawę do wieprzowiny i czosnek, włożyć karkówkę i dokładnie natrzeć mięso marynatą.

KROK 2 Następnie karkówkę obsmażyć na patelni na złoty kolor.

KROK 3 Przełożyć do naczynia żaroodpornego, podlać rosołem i piec ok. 1,5 godziny w temperaturze 160 - 180 °C.

KROK 4 Bułki przekroić na pół i namoczyć w powstałym podczas pieczenia mięsa sosie.

KROK 5 Na dolnych częściach bułki ułożyć liście sałaty lodowej, pokrojoną w plastry karkówkę, pomidora i ogórki kanapkowe Smak, przykryć górną częścią bułek.

KROK 6 Podawać z tartym chrzanem i musztardą.