

Przepis dnia III, odc. 52: Soczysta karkówka ze śliwkami z cytrynowymi ziemniaczkami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	700 g
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżka
cebula	1 szt. (średniej wielkości)
olej	1 łyżka
Mój przepis na soczystą karkówkę Prymat	1 opakowanie
śliwki suszone	12 szt.
ziemniaki	12 szt. (podgotowane)
Przyprawa do ziemniaków i frytek Prymat	
Pieprz cytrynowy mielony Prymat	
sok z cytryny	1/2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do miski wsypać Mój przepis na: soczysta karkówkę.
- KROK 2 Dodać łyżkę musztardy oraz 4 łyżki oleju i całość dokładnie wymieszać.
- KROK 3 Karkówkę pokroić na 4 plastry i podsmażyć na 1 łyżce oleju z obu stron na bardzo rozgrzanej patelni przez 7-8 minut, aby się zarumieniła. Następnie podsmażoną karkówkę obtoczyć w marynacie i przełożyć do naczynia żaroodpornego.
- KROK 4 Obłożyć pokrojoną w plastry cebulą i śliwkami. Całość połączyć pozostałą marynatą. Przykryć pokrywą i piec na niższym poziomie piekarnika (opcja góra /dół) w temperaturze 180 stopni przez około 1 godzinę.

- KROK 5 W misce wymieszać przyprawę do ziemniaków, pieprz cytrynowy, olej i sok z połówki cytryny. W powstałej marynacie obtoczyć przygotowane ziemniaczki. Przysmażyć je na patelni (tej samej na której smażyliśmy karkówkę).
- KROK 6 Na talerz wykładamy soczystą karkówkę, dodajemy ziemniaczki i przystrajamy zielenią. Smacznego!