# Karczek pikantny, mocno sojowy

**SMACZNAPYZA**

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

## SKŁADNIKI

| | |
|---|---|
| **cebula** | 2 |
| **łyżki ciemnego sosu sojowego** | 4 |
| **łyżki sosu chili czosnkowego** | 2-3 |
| **łyzki mąki pszennej** | 4 |
| **kotlety schabowe** | 6 (duże, z karkowego) |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso powinno być dość chude, pokrojone w dość grube plastry. Przykrywamy je folią i lekko tłuczemy nie tyle żeby rozbić co nieco zmiękczyć. Oprószamy je lekko papryką i obtaczamy w mące. Otrzepujemy nadmiar i smażymy na bardzo rozgrzanej patelni z odrobiną oleju - z karczku się wytopi tłuszcz więc nie dodawajmy dużo. Zrumienione kotlety przekładamy na talerz a na patelni rozgrzewamy łyżkę oleju i podsmażamy cebulę pokrojoną w półplasterki. Kiedy się zeszkli dodajemy z powrotem mięso. Całość skrapiamy dość obficie sosem sojowym ciemnym i sosem chili, podlewamy ok. 3/4 szkl. wody i dusimy na małym ogniu aż mięso będzie mięciutki czyli ok. 30 min.. Podałam z ziemniakami i gotowanymi warzywami.