

Karkówka smażona w musztardzie rosyjskiej



USMIECH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Musztarda rosyjska Prymat

ketchup pikantny

karkówka bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę pokroić w plastry ok 1cm. Rozbić lekko tłuczkiem i obficie natrzeć musztardą z niewielką ilością ketchupu. Wstawić do lodówki na noc. Następnego dnia smażyć na dużym ogniu. Podawać najlepiej z pikantnym sosem na bazie również musztardy rosyjskiej. Przepis polecam dla osób, które nie mają czasu czekać aż mięsko się upiecze:)