

Gulasz a la karkówka z pieca :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

karkówka

olej z pestek winogron	3 łyżki
masło	2 łyżki
woda	2 szklanki
mięso wieprzowe	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić w kostkę , cebule w piórka i wymieszać .Zasypać w miseczce przyprawą do karkówki i dobrze wymieszać .Zostawić na 15 minut. W garnku z grubym dnem rozgrzać 2 łyżki oleju i łyżkę masła i obsmażyć mięso z cebulą przez 5 minut mieszając .Wlać wodę i dusić na średnim gazie . Pieczarki oczyścić , przekroić na połówki lub ćwiartki (zależnie od wielkości) i obsmażyć na rumiano na łyżce masła z łyżką oleju. Włożyć pieczarki do gulaszu .Dusić minimum 1 godzinę aż cebula się rozgotuje , mięso będzie miękkie a sos zredukuje o połowę .