

Karkówka z warzywami



CUKIERECZEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchew duża	4 szt
pietruszka duża	3 szt
smalec	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	3 sztuki
papryczka chili	1 po jednej sztuce
Cebula suszona Prymat	1 po jednej sztuce
Natka pietruszki suszona Prymat	1 po jednej sztuce
cebula biała	3 szt
Liść laurowy suszony Prymat	3 sztuki
bazylia	2 łyżeczki każdej przyprawy
majeranek	2 łyżeczki każdej przyprawy
Papryka słodka mielona Prymat	2 łyżeczki każdej przyprawy
oregano	2 łyżeczki każdej przyprawy
karkówka	1,5 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pokrojoną w plastry karkówkę oprószamy przyprawami.

W rondlu lub brytfannie rozgrzewamy smalec. Na bardzo gorącym tłuszczu smażymy karkówkę, rumieniąc ze wszystkich stron. Dorzucamy pokrojoną cebulę oraz marchew, pietruszkę startą na tarce (duże oczka) liście laurowe, pieprz, czosnek. Podlewamy 1.5 szklanki wody, dusimy pod przykryciem, aż mięso, warzywa będą miękkie. W czasie duszenia dolewamy wodę.

