Jałowcowa karkówka w pomidorach

LUNA19

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory w zalewie pomidorowej	1 puszka
sól	do smaku
Pieprz kolorowy ziarnisty Prymat	do smaku
Czosnek suszony Prymat	0,5 łyżeczki
Kolendra cała Prymat	0,5 łyżeczki
Zioła prowansalskie suszone Prymat	szczypta
pieczarki	150 gr
Owoc jałowca cały Prymat	kilka szt.
oliwki zielone	8 szt
karkówka	600 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso pokroić na dużą kostkę o boku ok 5-6 cm Przyrumienić z każdej strony.
Podlać 1 szkl wody i dodać przyprawy, jałowiec lekko rozgnieciony, kolendrę, sól, pieprz i czosnek. dusić pod przykryciem ok 30 min. Dodać lekko rozdrobnione pomidory razem z przecierem pomidorowym, przyprawić ziołami prowansalskimi i dusić do miękkości mięsa.
Pod koniec odparować i dodać pokrojone w krążki oliwki.
Pieczarki oczyścić wypłukać pod bieżącą wodą, kiedy są duże przekroić na pół, osuszyć i przyrumienić na tłuszczu z dodatkiem soli i pieprzu. Przykryć na kilka minut pokrywką i poddusić nieco.. po czym odparować.

Podawać z ryżem i papryką konserwową, Pieczarki można nadziać na wykałaczki i wbić je w mięso dla efektu wizualnego.