

Karkówka duszona z cebulą i czerwonym winem:

Autor: **helenapon**Przepisów: **516** Ocena: **4949**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- ok. 1 kg karkówki
- sól, pieprz, słodka papryka
- przyprawa podlaska do karkówki
- 4 duże cebule
- 2 listki laurowe
- 4 kulki ziela
- 1/2 szklanki bulionu
- 1/2 szklanki czerwonego, półsłodkiego wina
- olej do smażenia

Sposób przygotowania:

1

Karkówkę pociąć na 1,5 cm płyty.

Lekko rozbić i obsypać przyprawami.

Wstawić na godzinę do lodówki.

Zrumienić na rozgrzanym oleju z obu stron.

Przełożyć do naczynia żaroodpornego razem z tłuszczem z patelni.

Dodać listki i ziele oraz pokrojone w grube "piórka" cebule.

Podlać bulionem i winem. Dusić pod przykryciem w piekarniku rozgrzanym do 185 stopni przez godzinę.

Po tym czasie delikatnie wyjąć mięso, usunąć listki i ziele a cebulę razem z sosem zmiksować.

Dodać masło, które "podkręci" smak sosu. Mięso ponownie przełożyć do sosu. Odstawić pod przykryciem na 10 - 15 minut.

Podać z ziemniakami i surówką z kapusty pekińskiej.

Twoje notatki do przepisu: