

Karkówka pieczona w winie i pomidorach



Autor: **Futka**

Przepisów: **1003** Ocena: **27775**



1-2 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 500 g karkówki
- 400 g pomidorów krojonych z puszki
- 400 ml czerwonego wina
- 1 duża cebula biała
- 2 ząbki czosnku
- 3 - 4 łyżeczki cukru trzcinowego
- 2 łyżki oleju rzepakowego
- PRZYPRAWY:
- 1,5 łyżeczki oregano
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1/4 łyżeczki ostrej papryki
- 1/4 łyżeczki gałki muszkatołowej
- 0,5 łyżeczki mielonego kminku
- 1 listek laurowy
- sól morską
- pieprz czarny

Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę pozbawiamy ścięgien, włókien oraz nadmiaru tłuszczu i kroimy ją na mniejsze kawałki.



- 2 Kawałki karkówki smażymy z obu stron na 2 łyżkach oleju rzepakowego do momentu delikatnego zarumienienia.

Kawałki odsączamy z nadmiaru tłuszczu na ręczniku papierowym.



- 3 Cebulę kroimy w kostkę i podsmażamy go na pozostałym na patelni oleju po smażeniu kawałków karkówki.



- 4 Następnie cebulkę zalewamy czerwonym winem, dodajemy pomidory z puszki, 3 - 4 łyżeczki cukru trzcinowego oraz listek laurowy, zagotowujemy i dusimy pod przykryciem około 10 minut.

Po tym czasie dodajemy 2 przeciśnięte przez praskę ząbki czosnku oraz przyprawy: słodką i ostrą paprykę, gałkę muskatołową, kminek mielony i oregano. Wszystko dusimy przez kolejne 5 minut.

Na koniec wyciągamy listek laurowy, a całość doprawiamy solą morską i świeżo zmielonym pieprzem.



- 5 Kawałki podsmażonej karkówki wkładamy do naczynia żaroodpornego i zalewamy przygotowanym sosem.

Naczynie przykrywamy i pieczemy w 180 stopniach C przez 1 godzinę. Po tym czasie zdejmujemy pokrywę i pieczemy jeszcze przez 20 minut.



- 6 Karkówkę podajemy z ulubionymi dodatkami.

Życzę smacznego! :)



Twoje notatki do przepisu: