

Karkówka pieczona z warzywami



Autor: **GREGORSPEED**
Przepisów: **1799** Ocena: **41373**

3-4 os. > 60 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 kg karkówki wieprzowej
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 mały seler
- por biała część
- 2 małe cebule
- 4 ziemniaki
- 100 g mrożonych podgrzybków
- 2 ząbki czosnku
- 1 liść laurowy
- 2 ziarna ziela angielskiego
- 1/2 szklanki kaszy pęczak
- 600-700 ml bulionu warzywnego
- czerwone wino wytrawne
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso kroimy na dość duże kawałki.

Jarzynty kroimy w kostkę.

Ziemniaki w większą kostkę.

Por w piórka.

Cebule na ćwiartki.

Większe grzyby kroimy na kawałki.

Mięso, jarzyny, cebule, ziemniaki, grzyby, czosnek, liść laurowy, ziele angielskie i kaszę, przekładamy do naczynia żaroodpornego (u nas garnek do pieczenia), zalewamy bulionem, dodajemy chlust wina i wkładamy do piekarnika rozgrzanego do temperatury 75°C. Odtąd pieczemy 5 i pół godziny. W tym czasie, wszystkie składniki przejdą wspianiałymi aromatami i smakami, a mięso będzie bardzo kruche.

Do smaku doprawiamy solą i pieprzem.



Twoje notatki do przepisu: