

Karkówka w sosie z Podgrzybków



Autor: **Suri2209**

Przepisów: **23** Ocena: **198**



1-2 os. > 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 3 steki z karkówki
- marynata (czosnek, świeży tymianek, sos sojowy)
- woreczek świeżych grzybów u mnie podgrzybki
- 200 ml śmietany 18 %
- Pieprz
- Sól
- Zioła prowansalskie
- Oliwa z oliwek lub olej rzepakowy
- Ziemniaki

Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę kroimy na grubsze plastry aby powstały steki (w zależności na ile osób robimy danie u mnie były dwie osoby więc wystarczyły 3 steki).

Steki nacieramy świeżym czosnkiem tymiankiem oraz odrobiną sosu sojowego, zostawiamy aby się przegryzły.

Gdy karkówka się zamarynuje na rozgrzanej patelni z oliwą z oliwek smażymy steki w zależności jaki stopień preferujemy. Ja swoją karkówkę usmażyłam całkowicie ale nie długo aby jej nie wysuszyć i nie zrobić wiór.

- 2 Świeże najlepiej prosto z lasu zebrane grzybki u mnie to były zebrane podgrzybki lub tak zwane w moim regionie czarnołówki, oczyszczamy i na rozgrzanej patelni z odrobiną oliwy z oliwek u mnie była czosnkowa dla lepszego smaku podsmażamy grzybki.

Gdy grzybki się usmażą dodajemy śmietanę 18% i mieszamy. Gdy sos będzie zbyt gęsty dodajemy szklankę wody i mieszamy wszystko. Doprawiamy sos grzybowy solą, pieprzem. można dodać odrobinę przyprawy płynnej Maggi dla smaku. Doprawiamy sos świeżymi ziołami prowansalskimi i gałązkami tymianku. i Wszystko jeszcze raz mieszamy i łączymy.

- 3 Do zrobionego sosu śmietanowo - grzybowego na środek patelni dodajemy nasze wcześniej wysmażone steki i przykrywamy jej sosem aby przeszły. I chwilę tylko dusimy.

Podajemy najlepiej z ugotowanym ziemniaczkami i na ciepło.

Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu:

