

Karkówka z żurawiną i jabłkami

Autor: **irma**Przepisów: **220** Ocena: **7918**

3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 duże plastry karkówki po 1,5 cm grubości
- 0,5 kg , jabłek
- szklanka żurawiny
- 2 cebule
- suszony majeranek
- sól, pieprz
- 2 łyżki masła, olej

Sposób przygotowania:

- 1 Plastry karku posolić i posypać pieprzem.
Cebulę pokroić w drobną kostkę, jabłka ze skórką pokroić w cząstki i usunąć gniazda nasienne, a żurawinę opłukać.



- 2 Na mocno rozgrzanym oleju podsmażyć mięso z obu stron na złoty kolor.



- 3 Na dnie naczynia żaroodpornego poukładać równomiernie kawałki masła i przełożyć do niego podsmażone mięso.
Na tej samej patelni zeszklić cebulę, dodać jabłka, podsmażyć , dodać żurawinę, posypać solą, pieprzem i majerankiem.
Tak przygotowaną mieszanką obłożyć karkówkę.



- 4 Karkówkę piec przez 30 minut w 200st.C , a następnie zmniejszyć temperaturę do 185st.C i piec jeszcze 20 minut.
Życzę SMACZNEGO!



Twoje notatki do przepisu: