






Karkówka w sosie myśliwskim

 5 porcji  52 min

Składniki


- 600 g karkówki
- 2 cebule (ok. 100 g)
- 4 ząbki czosnku
- 1 MK oliwy
- 10 g suszonych grzybów
- 30 g suszonych śliwek
- 1 ½ przyprawy Kohersen
- 1 ½ soli
- przyprawa do mięsa wieprzowego
- 700 g ziemniaków
- 800 ml gorącej wody

Przygotowanie


 Do miseczek wlać oliwę, wycisnąć 2 ząbki czosnku i wymieszać. Mięso pokrojone w plastry i natarte przyprawą zanurzyć w zalewie na ok. 30 min.

 Do suchego naczynia głównego włożyć grzyby i mielić.


 30 s  10

 Dodać 2 ząbki czosnku, cebulę, śliwki i miksować.


 30 s  8

 Wlać wodę, wstawić koszyczek z ziemniakami (pokrojonymi w plastry lub grube frytki), mięso ułożyć na misie do gotowania na parze, posolić do smaku.

 50 min  120°C  2

 Po ugotowaniu w naczyniu głównym pozostawić 500 ml wywaru z gotowania, dodać przyprawę Kohersen, sól do smaku.

 1 min  5

 Przygotowanym sosem poleć mięso i ziemniaki.