



przepisy.pl

Bitki z karkówki z cebulą - VIDEO



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karkówka wieprzowa - 600 gramów
- Sos do pieczenia z cebulką Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 3 sztuki
- mąka - 4 łyżki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 3 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 3 ziarna
- olej do smażenia - 50 mililitrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso przekrój wzdłuż na pół, a następnie pokrój na kotlety. Rozbij je tłuczkiem i oprósź mąką. Obsmaż z obu stron na złoty kolor.
2. Cebulę pokrój w piórka i przesmaż w garnku. Dodaj przyprawy. Gdy cebula nabierze złotego koloru, wsyp pozostałą mąkę i przesmaż.
3. Cebulę zalej 600 ml wrzątku, włóż mięso i dodaj Sos do pieczenia z cebulką Knorr. Całość duś, aż mięso będzie miękkie. Podawaj z kaszą.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl