



Bitki z karkówki

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Mięso karkówka - 400 gramów
- cebula - 200 gramów
- Sos grzybowy Knorr** - 1 opakowanie
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- olej roślinny - 30 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 gramy
- sól - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- woda - 300 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w plastry, lekko rozbij młotkiem, oprósz solą, pieprzem i majerankiem.
2. Obsmaż na patelni, dodaj pokrojoną w plastry cebulę i delikatnie ją zeszklij.
3. Całość zalej sosem grzybowym rozmieszany w 300 mililitrach wody, dodaj czosnek.
4. Wszystko razem duś pod przykryciem około 30 minut, aż mięso będzie zupełnie miękkie. Bitki podawaj z kiszonymi ogórkami na gryczanej kaszy.

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