



przepisy.pl

Duszona karkówka w sosie własnym z cebulą



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karkówka wieprzowa - 600 gramów
- Esencja do duszonych mięs Knorr** - 1 sztuka
- woda - 1 litr
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- cebula - 3 sztuki
- mąka - 4 łyżki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 1 sztuka
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 ziarna
- Pieprz czarny z Wietnamu ziarnisty Knorr** - 2 ziarna
- olej do smażenia

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso opłucz i pokrój na kotlety grubości 2 cm.
2. Każdy rozbij lekko tłuczkiem, posyp pieprzem i oprószyć mąką.
3. W następnej kolejności obsmaż je z obu stron na złoty kolor na rozgrzanym oleju.
4. Cebule pokrój w piórka i przesmaż w garnku na rozgrzanym oleju, dodaj majeranek, liść laurowy oraz ziele.
5. Gdy cebula nabierze złotego koloru, wsyp pozostałą mąkę i przesmaż razem. Następnie dodaj 1 l wrzącej wody.
6. Włóż mięso, Esencję do duszonych mięs Knorr i duś na małym ogniu do momentu, gdy karkówka będzie miękka. Podawaj z ziemniakami lub kaszą.

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