



przepisy.pl

Karczek z surówką z kapusty pekińskiej



 60 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- karczek - 4 sztuki
- kapusta pekińska - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- cytryna - 1 sztuka
- czosnek - 3 sztuki
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- rosółek Drobiowy Winiary - 1 sztuka
- cukier - 1 łyżeczka
- papryka słodka - 1 szczypta
- papryka ostra - 1 szczypta
- oliwa - 1 szklanka

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

Sposób przygotowania:

1. Na początku zawsze robię zalewę do mięsa, aby zamarynować karczek i odłożyć go do lodówki. Mięso wtedy przejdzie przyprawami, wystarczy nawet na 30 minut. Tak więc przepis na zalewę do mięsa: Do kubka nalewam oliwy tak połowę i dodaję rosółek drobiowy. Do smaku kilka kropel przyprawy Maggi i pieprzu. Po wymieszaniu dodaję jeszcze paprykę słodką i ostrą po około 1/2 łyżeczki, ale pamiętajcie to jest do smaku i każdy musi trochę dostosować ilość przypraw do swoich wymagań. Do tak sporządzonej mikstury wyciskam 3 ząbki czosnku. Całość już gotowa więc pozostaje tylko natarcie mięsa i odłożenie go do lodówki.

2. Kolejnym etapem naszego obiadku jest sporządzenie kapusty pekińskiej. 1/2 kapusty przekrójcie na pół, a następnie na cienkie paseczki pokrójcie do miski. Do tak skrojonej kapusty dodaję marchewkę - trę ją na najmniejszych oczkach w tarle. Całość mieszam i posypuję łyżeczką cukru, a także do smaku pieprzem. Na całość wyciskam także 1/2 cytryny i około 2 łyżki oliwy. Wszystko mieszam i próbuję na ogół jest w porządku. Najlepiej smakuje jak przejdzie tak po około 30 minutach.

3. Gdy już surówka jest gotowa pomału zaczynam zabierać się za mięsko. Na rozgrzaną patelnię wrzucam mięso wraz z zalewą i smażę z każdej strony. Nie napiszę dokładnie czasu bo to ciężko określić, po prostu mięso ma być usmażone nie surowe. Gotowe mięso układam na talerz i dodaję surówkę. Widok bardzo przyjemny, taki kolorowy, optymistyczny wręcz wiosenny.

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