



przepisy.pl

Karkówka w sosie grzybowym



 90 minut  5 osób  Łatwe

Składniki:

- karkówka - 600 gramów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- grzyby, np. boczniaki - 300 gramów
- Rozmaryn z Maroko Knorr** - 1 łyżeczka
- por - 1 sztuka
- kasza gryczana - 1 opakowanie
- olej - 6 łyżek
- gałązka rozmarynu do dekoracji - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Przyprawę do mięs połącz z 3 łyżkami oleju i rozmarynem. Powstałą marynatą natrzyj mięso, odstaw w chłodne miejsce najlepiej na kilka godzin.
2. Po tym czasie mięso obsmaż na patelni z każdej strony. Mięso umieść w żaroodpornym naczyniu a następnie wstaw na 90 minut do nagrzanego do 190°C piekarnika. Mięso podczas pieczenia podlej szklanką wody.
3. W międzyczasie na patelni podsmaż pokrojonego w kostkę pora z pokrojonymi w paseczki grzybami.
4. Gdy mięso się upiecze zbierz powstałe soki i wraz ze szklanką wody wlej na patelnię. Dodaj Sos do pieczenia ciemny Knorr i dobrze wymieszaj.
5. Sos gotuj kilka minut aż zgęstnieje. Karkówkę podawaj z kaszą gryczaną obficie polaną sosem.

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