



# Karkówka z brokułami

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- karkówka wieprzowa - 400 gramów
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie
- Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 400 gramów
- brokuły świeże lub mrożone - 450 gramów
- masło lub margaryna - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- olej - 3 łyżki
- woda - 3 łyżki

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

## Sposób przygotowania:

1. Karkówkę pokrój w dużą kostkę o boku około 3 cm. Ziemniaki pokrój w łódeczki.
2. Przyprawę do karkówki Knorr wymieszaj w misce z olejem i trzema łyżkami wody.
3. Wymieszaj mięso i ziemniaki z przyprawami. Następnie umieść wszystko w rękawie do pieczenia. Zamknij szczelnie i piecz w naczyniu żaroodpornym przez 40 minut w 180 °C.
4. Świeże brokuły podziel na mniejsze różyczki i gotuj w wodzie do miękkości. Warzywa mrożone gotuj przez minutę.
5. Gotowe brokuły odcedź i przełóż z powrotem do garnka. Dodaj margarynę, 2-3 łyżki wody oraz Fix Świderki z kurczakiem w sosie serowym Knorr.
6. Gotuj wszystko przez chwilę i dopraw warzywa przeciśniętym czosnkiem. Upieczone mięso przełóż z rękawa wraz z ziemniakami i sosem na talerz. Podawaj z czosnkowymi brokułami. Jeśli nie lubisz czosnku, możesz pominąć ten składnik.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)