



przepisy.pl

Mocno ziołowa karkówka z grilla na ragout z leśnych grzybów



 40 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

stek z karkówki - 4 sztuki

marynata

Przyprawa do karkówki z grilla Knorr - 1 opakowanie

ziołowy likier Becherovka - 100 mililitrów

gałązka świeżego rozmarynu - 2 sztuki

ząbek czosnku - 1 sztuka

musztarda Dijon - 1 łyżeczka

olej - 5 łyżek

ragout grzybowe

Przyprawa do karkówki Knorr - 1 opakowanie

leśne grzyby, np. podgrzybki, prawdziwki, kurki - 250 gramów

pieczarki - 100 gramów

cebula biała - 1 sztuka

ząbek czosnku - 1 sztuka

białe wino - 100 mililitrów

sól - 1 szczypta

pieprz czarny świeżo mielony - 1 szczypta

olej - 3 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Steki z karkówki osusz papierowym ręcznikiem. W misce połącz likier, posiekane igły z jednej gałązki rozmarynu, posiekany czosnek, musztardę oraz olej. Dodaj Przyprawę do karkówki Knorr i wymieszaj.
2. Steki zanurz w marynacie, miskę zafoluj i wstaw do lodówki na 30 minut.
3. Grzyby oczyść i umyj, osusz na papierowym ręczniku. Cebulę pokrój w drobną kostkę, a czosnek posiekaj.
4. W niewielkim garnku lub na szerokiej patelni rozgrzej oliwę i zeszklij cebulę, dodaj czosnek i smaż chwilę razem. Na patelnię wsyp grzyby, smaż na mocnym ogniu kilka minut, mieszając co chwilę. Wlej wino, odparuj. Na koniec dopraw do smaku solą i pieprzem.
5. Zamarynowane steki połóż na ruszcie rozgrzanego grilla. Smaż po obu stronach po 6-7 minut – na 3 minuty przed końcem pieczenia ułóż na każdym stece małą gałązkę rozmarynu i przykryj grill. Gotowe steki podawaj na grzybowym ragout z grzankami czosnkowymi.

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