



Karczek w grzybowym sosie

Autor: Śnieżynka

Danie: **Obiad,**

Osób: **3**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Grzyby dokładnie umyć i na kilka godzin namoczyć w ciepłej wodzie.

Krok 2

Umytą i osuszoną karkówkę pokroić w średniej grubości plastry, oprószyć solą. Na patelni rozgrzać oliwę, włożyć plastry mięsa i podsmażyć z obu stron na rumiano. Pod koniec dodać posiekaną cebulę, zeszklić.

Krok 3

Następnie mięso z cebulą przełożyć do rondla, dodać grzyby, 2/3 szklanki wody, w której się moczyły, oprószyć pieprzem, odrobiną kminku, przykryć i dusić do miękkości.

Krok 4

Śmietanę wymieszać z mąką, połączyć z mięsem, zagotować, doprawić do smaku.

Składniki:

- 1/2 kg karkówki wieprzowej
- 1/2 cebuli
- 2 łyżki oliwy
- 1 dag suszonych grzybów
- 2 łyżki śmietany Łaciata 30%
- 1 łyżeczka mąki pszennej
- Sól
- Pieprz
- Szczypta kminku