

Karczek w sosie

data aktualizacji: 2019.04.11 autor: Redakcja



Składniki:

- 1,5 kg karczku
- 100 g moreli
- 100 g śliwek suszonych
- 100 g rodzynek
- 100 g przyprawy do mięs

Przygotowanie:

Morele, śliwki i rodzynek namoczyć w wodzie. Karczek pokroić w plastry i posypać przyprawą. Mięso ułożyć w żaroodpornym naczyniu i zalać namoczonymi owocami. Piec około 1,5 godziny.

Przepisem podzieliły się z nami panie z Koła Gospodyń Wiejskich z Białynina.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31672-karczek-w-sosie>