

Karkówka w sosie własnym

data aktualizacji: 2024.05.19 autor: Redakcja



Składniki (dla 4-5 osób):

- 1kg karkówka wieprzowa
- 2 cebule
- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżeczki suszonego majeranku
- ½ łyżeczki ostrej papryki w proszku
- 2 liście laurowe
- 5 ziaren ziela angielskiego
- Olej do smażenia
- Mąka pszenna
- 400ml wody
- Sól
- pieprz

Przygotowanie:

1. Karczek płuczemy, osuszamy, tniemy na dwu-centymetrowe plastry, następnie oprószamy solą, pieprzem i obtaczamy w mące.
2. W dużym rondelku lub w głębokiej patelni rozgrzewamy trzy łyżki oleju, na rozgrzany olej

układamy plastry karkówki, które podsmażamy z obu stron na złoty kolor. Karkówka powinna być dosyć mocno podsmażona aby sos który powstanie na bazie wytopionego tłuszczu miał ładny kolor i intensywny smak.

3. Cebulę obieramy i kroimy w kostkę, czosnek obieramy rozgniatamy i również kroimy w kostkę. Na patelni rozgrzewamy dwie łyżki oleju dodajemy cebulę z czosnkiem i smażymy do momentu aż cebula się zeszkli.
4. Do obsmażonej karkówki dodajemy zeszkloną cebulę, majeranek, liście laurowe, ziele angielskie oraz ostrą paprykę w proszku, wlewamy 400ml wody i całość dusimy pod przykryciem na wolnym ogniu przez około 40min. W razie potrzeby doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
5. Na koniec sos zagęszczamy jedną łyżką mąki, którą dokładnie rozmącamy w sosie, i chwilę jeszcze razem dusimy do zgęstnienia sosu.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36550-karkowka-w-sosie-wlasnym>