





Karczek w grzybowym sosie

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

karkówka wieprzowa - 0,5 kg
cebula - 0,5-1 szt.
grzyby suszone - 1-2 dag
śmietana 30% - 2-3 łyżka

mąka pszenna - 1 łyżeczka
sól, pieprz - - do smaku
kminek mielony - - szczypta

Dodatkowe info:

Mięso wieprzowe w sosie z suszonych grzybów to ulubiona wersja moich domowników. Polecam, smacznego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby dokładnie umyć i na kilka godzin namoczyć w ciepłej wodzie. 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. 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 2: Śmietanę wymieszać z mąką, połączyć z mięsem, zagotować, doprawić do smaku.