



## Karczek w sosie musztardowym

 Wafelek2601


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 100 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

karczek - 80 dag

oliwa - 2 łyżka

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 3 szt.

gałka muszkatołowa - do smaku

sól i pieprz - do smaku

mąka - 2 łyżka

musztarda rosyjska - 3 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Karczek umyć, osuszyć, pokroić w plastry. Zrumienić z obu stron na mocno rozgrzanej oliwie.

**KROK 2:** Zalać około 3 szklankami wody. Dodać liście laurowe, ziele angielskie, trochę soli i szczyptę pieprzu. Dusić pod przykryciem do miękkości.

**KROK 3:** Dodać musztardę, do smaku gałkę muszkatołową. Doprawić solą i pieprzem. Zagotować. Mąkę wymieszać z 1/4 szklanki zimnej wody. Wlać do sosu. Zagotować.

**KROK 4:** Podawać z ziemniaczkami i surówką.