




Karczek w żurawinowym sosie

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 50 min

 1 porcja

Składniki:

karkówka - 2 plaster
olej - 2 łyżka
mąka pszenna - 3-4 łyżka

konfitura żurawinowa do mięs - 3-4 łyżka
bulion drobiowy - 150 ml
sól, sos sojowy, pieprz młotkowany z kolendrą, opcjonalnie cukier - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Pokrojone w plastry mięso lekko rozbić, oprószyć solą i pieprzem młotkowanym, obtoczyć w mące. Następnie z obu stron zrumienić na rozgrzanym oleju

KROK 2: Podlać bulionem, przykryć i dusić do miękkości. Do pół miękkiego mięsa dodać konfiturę z żurawiny, mieszając redukować do uzyskania odpowiedniej gęstości sosu.

Doprawić do smaku sosem sojowym opcjonalnie cukrem i solą.