



Tekst i zdjęcie: **ledorota** - Kuchcik (45)
Karkówka z kapustą kiszoną
Karkówka z kiszoną kapustą

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

Na Boże Narodzenie

Składniki:

- karkówka, 1 kg
- pieczarka, 1 kg
- cebula, 50 dag
- kapusta kiszona, 1 kg

Sposób przygotowania:

Mięso pokroić w plastry grubości 1 cm. Posypać wegetą i obtoczyć w mące. Odstawić na 20 minut. Podsmażyć lekko mięso i plastry ułożyć na blaszkę obok siebie. Na mięso położyć pokrojoną cebulę i podsmażone pokrojone pieczarki. Na to rozłożyć odsączoną kapustę kiszoną. Całość polać sosem. Sos: 7 łyżek wody, 2 łyżki maggi, 3 łyżki cukru (można mniej), 2 łyżki musztardy, 2 łyżki koncentratu pomidorowego. Całość piec w piekarniku 180 stopni przez 75 min. Podawać kawałki karkówki z zapieczoną na nich kapustą - razem z ziemniakami.

