Karkówka duszona w sosie piwno - grzybowym

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: średni
Czas przygotowania: 10 min
Liczba porcji: 4
Czas gotowania: 1,5 h

Użyte akcesoria :

- nóż
- koszyczek

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: 4 plastry karkówki posypać solą, pieprzem i wędzoną papryką. 150 g cebuli i 2 ząbki czosnku obrać, pokroić w plasterki. 80 g marchwi, 50 g selera, 40 g pora umyć, warzywa obrać i pokroić w plastry. Na dno koszyczka do gotowania włożyć ziele angielskie i liście laurowe, włożyć przyprawione mięso przekładając je plasterkami cebuli i czosnku.

Krok 2 - Do dzbanka wlać 600 g wody, 0,4 l piwa, włożyć pokrojoną marchew, selera i por, włożyć 10 g suszonych grzybów. Wsypać 1 łyżeczkę soli, dodać. Do dzbanka włożyć koszyczek z karkówką. Zamknąć pokrywą dzbanka z zamkniętą zaślepką. Gotować karkówkę - temperatura 100˚C, czas 1 godzina 20 minut.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę dzbanka, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z mięsem, odstawić.

Krok 4 - Zawartość dzbanka przelać do innego naczynia, umieścić w dzbanku nóż. Następnie z powrotem przelać płyn do dzbanka. Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować sos – czas 15 sekund, prędkość 4.

Krok 5 - Otworzyć pokrywę, do wywaru wlać mąkę rozmieszaną ze śmietanką. Zamknąć pokrywę dzbanka. Gotować sos - Temperatura 100˚C, czas 4 minuty, prędkość 3.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę, ewentualnie doprawić sos. Karkówkę podawać z sosem, piwno – grzybowym, dowolną kaszą, ziemniakami i surówką.