

Karkówka cieleńca z grzybami

Podobno, mimo tego że, w kalendarzu mamy styczeń, to w lesie pojawiły się grzyby. W moim daniu co prawda wykorzystałam mrożone, ale jeśli ktoś odnajdzie świeże, może i takie wykorzystać 😊

Składniki:

Karkówka cieleńca 0,5 kg

Cebula 1 szt.

Grzyby mrożone – ja posiadam własny zapas – najpierw obgotowane i zamrożone, ale mogą być mrożone surowe – taka wersja dostępna jest w każdym sklepie – 0,5 kg

Sól, pieprz

Olej do smażenia

Mięso myjemy, dzielimy na kotlety, doprawiamy solą i pieprzem.

Obsmażamy na rozgrzanym oleju, dodajemy cebulę pokrojona w księżycy. Smażymy razem 2-3 minuty, dodajemy zamrożone grzyby.

Przykrywamy pokrywką. Zmniejszamy ogień i dusimy około godziny.

Tylko tyle, a danie jak zwykle „palce lizać”.

Smacznego

