

# 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



## Połędwiczka wieprzowa duszona z maślakami

Grzybki na śniadanie, grzybki na obiad, taki sezon zresztą bardzo przyjemny sezon. 😊 😊

Na obiad proponuje połędwiczki z maślakami.

Potrzebujemy:

Połędwiczkę wieprzową 1 szt.

Maślaki (obgotowanych, dałam miseczkę o objętości około 0,5 litra)

Cebula

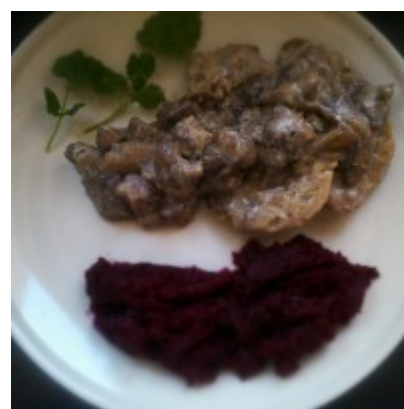
Olej do smażenia, masło

Przyprawy : Sól, pieprz - świeżo mielony

Jogurt typu grecki 2 łyżki

Maślaki obieramy (pamiętając, że niektóre z odmian mają kapelusze pokryte cienką, błyszczącą skórką z lepkim śluzem na powierzchni, którą musimy usunąć) . Obrane grzyby kroimy na połówki, wrzucamy do wrzącej wody aby grzyby sparzyć. Polędwiczki tradycyjnie kroimy w plastry, traktujemy tłuszczem i przyprawiamy solą i pieprzem. Ja dałam sporo świeżo zmielonego pieprzu. Polędwiczkę obsmażamy prawa, lewa po około 2 min z każdej strony. Dodajemy maślaki, Cebule pokrojoną w piórka i dusimy pod przykryciem 30 min. Zestawiamy z ognia i dodajemy jogurt. Mieszamy do powstania jednolitego sosu. Podajemy z ziemniakami, kaszą, makaronem, w zależności od upodobań.

Smacznego



---

## [Barszcz na prawdziwkach](#)

Kiedy w domu roznosi się zapach suszonych grzybów, to znak że sezon grzybowy w pełni. Dziś zapraszam Was na barszczyk prawdziwkowy, oczywiście możemy go przygotować z innych świeżych grzybów jednak prawdziwą ucztą dla duszy i ciała jest barszcz prawdziwkowy.

Potrzebujemy:

Świeże prawdziwki

1 szalotkę

Barszcz z butelki

Masło prawdziwe

Jogurt typu grecki

Przyprawy: sól, pieprz

Grzyby obrane, pokrojone, należy obgotować. Ja zagotowuję i po sparzeniu odlewam wodę, wlewam świeżą i dopiero gotuję. Dodaję szalotkę w całości, przyprawy, łyżkę masła i gotuję 30 min. Dodaję barszcz (ilość w zależności od barszczu ale na 1 litr zupy około 5 łyżek). Gotuję 5 min. Zestawiam z gazu i doprawiam jogurtem (na litr zupy 2-3 łyżki), pamiętając aby szybko mieszać aby jogurt się nie zważył.

No i przepyszny barszczyk gotowy Smacznego

