



Karkówka z ziemniakami gratin i jarmużem z grzybami

Steps: 7

Poziom trudności:

Składniki

4 Porcje

1 sztuka	Karkówka w marynacie	6 sztuk	Ziemniaki
2 sztuki	Jajko	1/2 szklanki	Śmietana 30%
2 garści	Jarmuż	6 sztuk	Pieczarka brunatna
6 sztuk	Bocznik	1 łyżka	Masło klarowane
1 łyżka	Musztarda		Sól, pieprz do smaku
	Sos pieczeniowy jasny		

Sposób przygotowania:

1. Mięso przygotować według przepisu.
2. Ziemniaki obrać i pokroić w bardzo cienkie plastry.
3. Jajka wymieszać ze śmietaną na jednolitą masę. Całość doprawić do smaku i dokładnie wymieszać.
4. Umieścić w małym naczyniu żaroodpornym, ciasno ułożyć. Piec w 180°C przez około 40 minut.
5. Boczniki i jarmuż porwać na mniejsze kawałki, pieczarki pokroić na ćwiartki.
6. Całość krótko przesmażyć na maśle klarowanym i doprawić do smaku.
7. Sos pieczeniowy doprawić musztardą.

Karkówka w marynacie

Mięso z karkówki wieprzowej bez kości ekstra obtoczone w marynacie Innovata i zawinięte w folię do pieczenia. Marynata nie zawiera dodatków E.

Skład: karkówka wieprzowa bez kości 91%, marynata 5,5% (olej roślinny rzepakowy; tłuszcz rzepakowy całkowicie utwardzony, przyprawy (w tym GORCZYCA, papryka, pieprz, SELER), sól, aromaty i ekstrakty, cukier), preparat do mięs (sól, proszek owocowy, aromat)

Karkówka z ziemniakami gratin i jarmużem z grzybami

Stand 16.10.2023