

Karkówka

data aktualizacji: 2020.03.26 autor: Redakcja



Składniki:

- 1½ kg - karkówki
- 800 g - kapusty
- 1 puszka - ananasa
- sól
- pieprz
- kolendra
- ½ łyżki - smalcu

Ziemniaczki jak młode:

- ziemniaki
- woda
- mleko
- 2 ząbki - czosnku
- sól
- koperek

Opis przygotowania:

Mięso umyć, osuszyć papierowym ręcznikiem, po czym natrzeć solą i pieprzem młotkowanym z kolendrą (można kupić taką mieszankę lub samemu - w młynku - utłuc ziarna pieprzu z ziarnami kolendry). Można też natrzeć zwykłym, mielonym pieprzem.

Następnie włożyć do lodówki na co najmniej 2 godziny (a jeszcze lepiej na całą noc). Patelnię rozgrzać, dać tłuszcz i obsmażyć mięso ze wszystkich stron. Przełożyć do gęsiarki (lub do dużego naczynia żaroodpornego).

Kapustę kiszoną podzielić na porcje, dobrze odcisnąć (w przeciwnym razie kwaśny smak zdominuje potrawę) i lekko przesiekać. Tak przygotowaną kapustą obłożyć mięso.

Ananas wyjąć z puszki, pokroić na kawałki (można też kupić konserwę z pokrojonym ananasem). Sokiem z puszki zalać mięso, a ananasem posypać kapustę. Przykryć i wstawić do piekarnika na około 2 godziny.

Upieczone mięso pokroić na plastry, podać z ziemniakami i kapustą z ananasem - jako dodatkiem.

Ziemniaki obrać. Zalać wodą i mlekiem - pół na pół. Dodać czosnek w łupinach. Przyprawić solą. Ugotować. Przed podaniem posypać koperkiem.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/35078-karkowka>