

## Karkówka duszona w piwie

### Składniki:

3 plastry karkówki o grubości około 2 cm

3 średniej wielkości cebule

Piwo

1 pęczek natki pietruszki

2-e średniej wielkości marchewki

Sól, pieprz, tymianek, Vegeta

Musztarda

Tłuszcz

### Sposób przyrządzenia:

- Mięso przypraw przyprawami w dużej misie i posmaruj z obu stron musztardą.
- Cebulę pokrój w płatki, marchewkę w cienkie plasterki, posiekaj natkę pietruszki.

Wszystko dodaj do mięsa, wymieszaj i odstaw na 1godzinę do lodówki.

- Na patelni rozgrzej tłuszcz. Wyjmij mięso z warzyw i smaż je po 2 min. z każdej strony. Następnie dodaj warzywa w których mięso leżało, podlej niewielką ilością piwa i duś wszystko do miękkości mięsa.

- Jeśli sos który się wytworzy będzie zbyt rzadki, to odparuj go na dużym ogniu, zdejmując pokrywkę z patelni.

Podawaj z ziemniakami i piwem lub czerwonym wytrawnym winem.

Karkówkę można przyrządzić też w bardziej prosty sposób, a będzie nie mniej smaczna.

-3 plastry karkówki o grubości około 2 cm.

Pozostałe produkty takie same jak w przepisie powyżej ale bez: natki pietruszki, marchewki, musztardy i piwa.

- Karkówkę przypraw przyprawami i odstaw na 1 godzinę do lodówki.
- Na patelni rozgrzej tłuszcz i smaż mięso z obu stron po 2 minuty.
- Dodaj cebulę pokrojoną w płatki i duś wszystko, aż mięso będzie miękkie.
- Podawaj z ziemniakami i piwem lub czerwonym wytrawnym winem.