

TEMAT: Karkówka na dwa sposoby.

Witam Was wszystkich bardzo serdecznie na kolejnych zajęciach z gotowania online. Jak wiecie już, dużymi krokami zbliża się dłuuuuuugi majowy weekend. Przemiły czas, w którym Polacy odpalają zakurzone po całej zimie grille. Chociaż zapewne, co niektórzy dawno już to zrobili z uwagi na "korona sytuację".

Karkówka to zaraz po kielbaskach nieodłączny element, który ląduje na rozgrzanych rusztach. Ale ja dziś przedstawię dwa sposoby zrobienia jej nie na grillu. Bo przecież nie każdy może sobie na ową rozkosz podniebienia pozwolić, np. mieszkając w bloku. Z uwagi na zakazy po prostu nie wolno wystawiać grilla na balkon. Ale właściwie można (jak ktoś posiada) w mieszkaniu odpalić elektrycznego.

Moja koleżanka z Poznania właśnie tak robi i nikt jej nie może tego zabronić. Bo to przecież jest część wyposażenia kuchni. Ale do rzeczy.

Przetrzymałam trochę za długo w lodówce pieczarki i trochę się pootwierały, no ale to nic nie szkodzi. Można je wykorzystać przy przyrządzaniu mięsiwa.

Pieczarki kroimy na pół i jeszcze potem w plasty. Ja dzień wcześniej kupiłam 12 plasterów karkówki, dziwicie się, czy tyle zjem? Hehe oj nie. Mamy majstrów, dlatego potrzebne było mi tyle mięsa.

Ale dzięki temu przy jego marynowaniu robiłam jedzenie od razu na dwa dni. W dużej misce wykładamy plastry karkówki, posypujemy solą, pieprzem, papryką słodką, majerankiem, przyprawą do karkówki, cukrem, i tym co z przypraw lubimy najbardziej. Każdy wg swego uznania. Ja dodałam także wyciśnięte przez praskę chyba z 6 ząbków czosnku, i pokrojone w piórka dwie cebule. Polewamy oliwą, mieszamy i przykrywamy folią aluminiową i najlepiej na całą noc umieszczamy w lodówce, żeby mięso dobrze przeszło.



Na drugi dzień rozgrzewamy patelnię, wlewamy na nią olej i gdy temperatura będzie odpowiednia, to wkładamy ostrożnie kawałki karkówki.



Jestem jednym z tych kuchcików, którzy nie zwracają uwagi na czas smażenia, ja robię to na wycucie, ale chyba większość mam tak robi. Smażę i jak czuję, że to jest ten czas, to wiadomo, że potrawa jest dobra. No powiedzmy po 20 minutach z każdej strony. Musicie sprawdzać widelcem i tyle.



Karkówkę smażyłam pod przykryciem, jeżeli już jest fajnie zarumieniona dodałam pieczarki.



Jak pieczarki trochę pobyły na patelni zrobiłam im kąpiel. Wykorzystać można do tego resztkę musztardy, trochę majonezu i jogurtu naturalnego. Wszystkie składniki mieszamy ze sobą, można dolać wody, by lepiej się połączyły. Dobrze jest też zahartować sos. Nabrać gorącego tłuszczu z patelni i dolać do mikstury. Powoli wszystko wylewamy na smażone mięso z pieczarkami.



o właśnie tak....

Żeby sos był bardziej gęsty rozrobiłam trochę wody z mąką pszenną i też powoli dodałam do mięsa.



Jeszcze trochę należy dusić wszystko, żeby składniki się połączyły, a mikstury przegotowały.



Przed końcem wystarczy ugotować ziemniaki, ja lubię zrobić z nich puree. Do tego fasolka szparagowa ze słoika i jedzonko gotowe.



Drugi sposób, to bardziej dla tych, co w czasie, gdy potrawa "sama się robi", robią inną rzecz, np. się opalają, czy czytają, czy siedzą przed komputerem ☺ Do tego dania wykorzystałam też karkówkę, pieczarki, ale także por, cukinię i ziemniaki. Wszystkie warzywa pokroiłam na plastry, mogą być taki grubsze, nie przeszkadza, bo i tak szybko się ugotują w naczyniu żaroodpornym.



A więc, układamy na dnie ziemniaki, potem por, cukinię, pieczarki, polewamy śmietanką z domieszką wyciśniętego przez praskę czosnku. Warzyw dajemy tyle, ile stwierdzimy, że zjemy. Ale jeżeli nalegacie, to można np. z 8 ziemniaków, 200 g pieczarek, jedną cukinię i kawałek pora. Ja posypałam to też resztką rzeżuchy.



Na to układamy pozostałych sześć plasterów karkówki. W kubeczku z gorącą wodą rozpuściłam kostkę rosółową, gdy wystygła, dodałam płyn do pozostałej śmietanki.



Tym roztworem polałam wierzchnią warstwę potrawy.



A tak wszystko wygląda w żaroodpornym naczyniu, poukładane i zalane.



Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika. Jeżeli mamy naczynie zamykane, to najlepiej ustawić temperaturę na 200 stopni. Bez termoobiegu. Czas pieczenia to godzina, plus następne pół godziny już bez przykrycia, ale już w temperaturze 180 stopni. Mięso musi być mięciutkie.



SMACZNEGO!!!