

## Karkówka duszona



Prawie całe lato nie jadłam mięsa i stąd mięsnych przepisów na blogu nie było zbyt wiele. Muszę przyznać, że kompletnie nie miałam ochoty na mięso, nie miałam też pomysłu jak je przygotować, aby było smaczne i abym miała ochotę je zjeść ;).

Niemniej mięso w końcu powraca i to w rewelacyjnej wersji. Zaczynam od karkówki, którą ostatnio przygotowuję często, bo zwyczajnie bardzo mi posmakowała. Sposób przygotowania jest prosty, można powiedzieć podstawowy, i to chyba właśnie sprawia, że smakuje po prostu dobrze.

Poznajcie przepis :)!

### **3 porcje duszonej karkówki**

#### **Składniki**

- 3 plastry karkówki po ok. 15-20 dkg każdy
- 1 średnia cebula
- sól, pieprz, majeranek do smaku
- 1 szklanka wody
- masło klarowane do smażenia

## Przygotowanie

1. Mięso posypujemy równomiernie z jednej i drugiej strony przyprawami (sól, pieprz i majeranek).
2. Na patelni rozgrzewamy masło klarowane i na rozgrzany tłuszcz przekładamy karkówkę.
3. Na dość sporym ogniu smażymy mięso z jednej i drugiej strony, aż wszystkie pory mięsa się zamkną. U mnie zwykle zajmuje to ok. 10 min.
4. Kiedy z obu stron mięso będzie rumiane, zalewamy je szklanką wody, posypujemy równomiernie cebulą, zmniejszamy ogień i pod przykryciem dusimy do momentu aż karkówka będzie miękka i krucha.
5. Mięso spożywamy z dowolnymi warzywami, proponuję sałatkę ze świeżych warzyw.

Smacznego :)!