

Karczek duszony w sosie własnym

Czas wykonania: 3 h (+ 6-12 h czas marynowania) **Ilość porcji:** 20 kawałków

Składniki:

- 1 kg karczku wieprzowego
- 2 łyżki Vegety
- 1 łyżeczka papryki
- szczypta pieprzu
- szczypta soli
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 2 liście laurowe
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka kminku
- 1 cebula średniej wielkości
- 1 łyżka oleju
- 2 plastry masła
- 1 ½ łyżki mąki
- opcjonalnie: kilka kropel maggi, 1 kostka rosółowa, papryka słodka (dla koloru)



Przygotowanie:

Marynowanie:

Mięso obtoczyć w przyprawach i przełożyć do wysokiego naczynia wysmarowanego olejem. Wrzucić ziele angielskie, liście laurowe oraz pokrojony w plastry czosnek i cebulę. Wszystko posypać kminkiem, a na wierzch położyć plastry masła. Całość przykryć pokrywką i odstawić do lodówki na 6-12 godzin (im dłużej tym lepiej).

Następnie mięso dusić pod przykryciem przez 1 godzinę – 1 godzinę 30 minut, aż mięso będzie miękkie. Wystudzić.

Pokroić mięso w plastry i przełożyć z powrotem do garnka. Zalać wodą tak aby przykryć mięso i ponownie zagotować.

W ½ szklanki zimnej wody rozmieszać mąkę, do uzyskania jednolitej konsystencji. Rozmieszana mąkę przelać przez sitko do mięsa i wymieszać. Całość gotować przez 5 minut, a w razie potrzeby doprawić jeszcze odrobiną papryki, kostką rosółową, maggi.