

Zraziki z karkówki wieprzowej

2023-02-03



Zraziki z karkówki wieprzowej

Składniki:

400 g karczka wieprzowego
150 g boczku wędzonego
50 g ogórka kiszzonego
3 ugotowane ziemniaki
150 g ugotowanego kalafiora
musztarda sarepska
2 duże cebule
4 ząbki czosnku
ziele angielskie
liść laurowy
mąka pszenna
olej do obsmażenia
świeży rozmaryn
500 ml wywaru wieprzowego

sól , pieprz

Sposób przygotowania:

Mięso umyć i wytrzeć do sucha. Karkówkę pokroić na cienkie plastry i rozbić tłuczkiem. Doprawić solą, pieprzem oraz posmarować musztardą. Następnie ułożyć plastry boczku, a na nie ćwiartkę kiszzonego ogórka i pokrojoną surową cebulę. Zawinąć ściśle, obtoczyć w mące i podsmażyć na gorącym maśle tak aby nie rozwinęły się. Następnie zalać wywarem wieprzowym i dusić je pod przykryciem około jedną godzinę. W czasie gdy zraziki się duszą, przygotować dodatki. Na rozgrzaną patelnię dodać masło, a następnie wcześniej ugotowane ziemniaki. Gdy są już podsmażone na złocisty kolor, dodać kalafior i również podsmażyć. Wszystko składniki ułożyć na talerzu.