



Sposób przygotowania

Karkówkę pokroić na 4 plastry, zamarynować w oliwie, soli, pieprzu i czosnku.

Ziemniaki zetrzeć jak na placki ziemniaczane, dodać cebulę, mąkę, sól, pieprz. Przebrać do blaszki wysmarowanej oliwą i piec w 180 oC przez 35 minut.

Pokrojoną karkówkę usmażyć na patelni, posypując kuminem.

Cukinię pokroić w półksiężycy i usmażyć na maśle do miękkości. Babkę ziemniaczaną pokroić w duże kawałki i połączyć ją śmietaną, obok położyć zgrillowaną karkówkę oraz cukinią.

Smażone steki z karkówki



55 minut



4 osoby



800 kcal/os.



6,20 zł/os.

Składniki

- 80 dag karkówki wieprzowej
- 1,5 kg ziemniaków
- 2 cebule
- 3 łyżki mąki
- 3 łyżki oleju
- 5 ząbków czosnku
- 150 ml śmietanki 30%
- 50 g masła
- 2 łyżki przyprawy kumin
- 500 g cukinii
- 2 łyżki oliwy
- sól, pieprz