





Karczek z papryką

Prosta i smaczna karkówka

 Czas na High: -

 Czas na Low: 8

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- - karczek 1kg w całości,
- - papryka 4szt pokrojona w długie słupki,
- - cebula biała 3szt pokrojona w pióra,
- - czosnek 4 zębki pokrojony w plastry,
- - rozmaryn 2 gałązki,
- - liść laurowy 4szt,
- - ziarna kolendry 1 łyżeczka,
- - papryka słodka 1 łyżeczka,
- - pieprz do smaku,
- - sól do smaku,
- - cukier łyżeczka,
- - czerwone 200ml,
- - olej 100ml.
-



Wykonanie:

Karkówkę przesmaż z każdej strony na rozgrzanym tłuszczu i przełóż do Crock-Pota. Mięso zasyp suchymi przyprawami, obłóż cebulą, czosnkiem i papryką. Całość podlej czerwonym winem, nastaw program 8 Low. Danie idealnie komponuje się z ziemniakami puree.