

Karkówka

Tradycyjne danie

 Czas na High: 2,5

 Czas na Low: -

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- karkówka, 0,5 kg
- oliwa, 3 łyżki
- czosnek, 2 ząbki
- boczniak, garść
- pieczarka, 4 szt
- por, ½ szt
- tymianek, 3 gałązki
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
-



Wykonanie:

Karkówkę pokrój na szerokie paski. Boczniaka porwij a pieczarki, pora i czosnek potnij w cienkie plastry. Do naczynia dołóż tymianek. Wszystkie składniki wymieszaj, dopraw solą i pieprzem, skrop oliwą, ustaw poziom na high i gotuj przez 2,5 godziny..

Złote myśli

- idealne i sycące danie jednogarnkowe.
- podawaj z ryżem lub ziemniakami.

przepis Darka Kuźniaka