

Karkówka w sosie z domowymi kopytkami



80 min.



4 os.



580 kcal/os.



8.40 zł/os.

Składniki

- karkówka wieprzowa - 1 kg
- ziemniaki wczesne - 1 kg
- przyprawa do karkówki - 1 opak.
- kiszone ogórki - 10 szt.
- miód - 3 łyżki
- mąka - 500 g
- jaja - 2 szt.
- ketchup - 450 g
- czerwona cebula - 2 szt.
- cebula biała - 3 szt.
- papryka czerwona marynowana - 1 słoik
- smalec - 1/4 kostki
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1 łyżeczka

Sposób przygotowania

Na patelni rozgrzej smalec i obsmaż na nim pokrojoną w plastry o grubości 1,5 cm karkówkę tak, aby były dobrze zarumienione z każdej strony. Pod koniec smażenia posól. Przełóż do naczynia żaroodpornego.

Na tej samej patelni smaż do zeszklenia białą cebulę pokrojoną w piórka. Wyłóż ją na plastry karkówki. Ketchup wymieszaj z przyprawą do karkówki, miodem i pieprzem. Gotową marynatę wylej na karkówkę i wstaw do rozgrzanego do 180 stopni piekarnika. Piecz 35 minut.

Obrane ziemniaki ugotuj. Po ugotowaniu dobrze ugnieć na purée. Odstaw do ostygnięcia. Do ziemniaków dodaj mąkę i jaja. Dokładnie ugnieć do połączenia się składników. Gotową masę zroluj na stolnicy wysypanej mąką, uformuj rulony, które następnie pokrój w 3-centymetrowe kawałki. Powstałe kopytka wrzuć do osolonej wody i gotuj je, aż wypłyną na powierzchnię.

Ogórki pokrój w półksiężycy, cebulę czerwoną w piórka, paprykę konserwową w paski. Dopraw solą i pieprzem do smaku. Smacznego!