



PIECZONA KARKÓWKA Z WARZYWAMI

i ragout z grzybów
z dodatkiem placków
ziemniaczanych

Jerzy Marszałek

autor przepisu

Liczba porcji: 10



**AKADEMIA
KULINARNA
FARUTEX**

SKŁADNIKI

KARKÓWKA

Karkówka **2 kg** • Papryka ostra mielona Horeca Aroma – do smaku •
Przyprawa grillowa lub mięs Horeca Aroma – do smaku • Olej **100 ml** •
Sól w płatkach – do smaku • Majeranek świeży **100 g** • Sos BBQ **150 g** •
Czosnek świeży **1 główka** • Musztarda francuska **120 g** •
Rozmarn świeży kilka gałązek

CEBULA

Cebula czerwona **200 g** • Cebula zwykła **200 g** • Tymianek – do smaku •
Olej rzepakowy – do smaku

WARZYWA KORZENIOWE

Pietruszka korzeń **200 g** • Seler naciowy **200 g** • Seler korzeń **300 g** •
Marchew trójkolorowa baby **6 szt.** • Rozmarn świeży kilka gałązek •
Sól w płatkach – do smaku • Pieprz kolorowy młotkowany – do smaku •
Rozmarn świeży kilka gałązek • Masło **100 g** • Ocet figowy **40 ml** •
Syrop klonowy **80 ml**

RAGOUT Z GRZYBÓW

Cebula zwykła **100 g** • Masło – do smażenia • Miks grzybów Laschori **600 g** • Śmietanka NaBiało **600 ml** • Sos hiszpański **1 l** • Tymianek – do smaku

DODATKI

Pieczarki **5 szt.** • Placki ziemniaczane **20 szt.**

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

KARKÓWKA

Karkówkę zamarynuj w soli, papryce ostrej, przyprawie grillowej, świeżym majeranku, musztardzie francuskiej, oleju, rozmarynie, czosnku, sosie BBQ na 16 godz., następnie obsmaż na mocno rozgrzanej patelni, zawiń w folię aluminiową i piecz w piecu w temp. 175°C przez ok. 1,5 godz., pozostaw w folii do ostygnięcia.

CEBULA

Cebulę obierz, pokrój na pół, pokrop olejem rzepakowym i posyp tymiankiem. Piecz w piecu w temp. 180°C przez 8 minut.

WARZYWA KORZENIOWE

Marchew trójkolorową, seler naciowy i korzeniowy oraz pietruszkę dopraw solą i pieprzem kolorowym młotkowanym. Dodaj parę gałązek rozmarynu i masło, zawiń w folię. Upiecz w piecu do chrupkości. Wyjmij z folii i obsmaż na maśle z syropem klonowym i octem figowym. Całość skarmelizuj.

RAGOUT Z GRZYBÓW

Cebulę pokrój w kostkę i usmaż na maśle. Dodaj grzyby, chwilę podsmaż, a następnie podlej sosem hiszpańskim i śmietaną. Zredukuj do konsystencji sosu, dopraw solą, pieprzem i odrobiną tymianku.

DODATKI

Pieczarki usmaż na maśle i dopraw solą – do dekoracji. Placki ziemniaczane usmaż we fryturze.