

Karkówka z pieczarkami

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: KaSia86, dnia 28 Grudnia 2010r. o 13:29

Tagi: karkówka, pieczarki, mięso pieczone

Rodzaj dania: mięsa

Rodzaj kuchni: polska

Rodzaj mięsa: wieprzowina

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
-------	-------	-------	--------------------

Opis

1. Karkówkę pokroić w grube plastry, natrzeć 2 łyżkami vegety i odstawić w chłodne miejsce.
2. Pieczarki i cebulę pokroić w kostkę, przyprawić 1 łyżką vegety i usmażyć.
3. Ser żółty zetrzeć na tarce.
4. Karkówkę układać na blaszce, następnie na każdy plaster nakładać kolejno porcję pieczarek, posypać serem żółtym i polać ketchupem.
5. Piec w 180st.C ok 1godz i 20min.



Dla ilu osób: 6
Danie dietetyczne: nie
Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane
Czas przygotowywania: 2godz. 0min.
Cana:
Liczba kalorii: