

Pieczona karkówka z serem

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: metamorphoz, dnia 15 Maja 2011r. o 14:00

Tagi: karkówka, mięso, pieczeń, ser, żółty

Rodzaj dania: dania główne mięsa

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: wieprzowina

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
wieprzowina - karkówka bez kości	2	kg	mięsa
ser żółty dowolny	300	g	nabiał
pieczarka	300	g	warzywa
cebula	1	szt.	warzywa
ketchup łagodny	2	łyżka	płyny i sosy
czosnek granulowany	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
papryka słodka	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
pieprz czarny mielony	0,5	łyżeczka	przyprawy i zioła
sól	1	łyżka	przyprawy i zioła

Opis

-karkówkę pokroić w 2 cm plastry, każdy plaster oprószyć z obu stron przyprawami, wstawić mięso na kilka godzin do lodówki

-pieczarki pokrojone w kostkę zblanszować na patelni z pokrojoną w kostkę cebulą

-ser żółty zetrzeć na tarce z dużymi oczkami

-każdy plaster karkówki posmarować ketchupem

-ułożyć plastry w żaroodpornym naczyniu, przekładając je pieczarkami z cebulą

-piec w żaroodpornym naczyniu w 180 st. ok. 1,5 godziny, pod koniec pieczenia posypać serem żółtym, podpiec do momentu roztopienia się sera



Dla ilu osób: 6

Danie dietetyczne: nie

Poziom skomplikowania: średnio skomplikowane

Czas przygotowywania: 1godz. 30min.

Cana:

Liczba kalorii: