

Karkówka

Przepis dodany przez użytkownika SylwiaLilianna



Przepyszna karkówka z piekarnika, idealnie pasuje do piwa.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- karkówka bez kości -
- cebula -
- żółty ser -
- majonez -
- czosnek -
- sól, pieprz -
- śmietana -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Mięso pokroić w plastry(ok.1 cm),LEKKO rozbić,posolić,popieprzyć i natrzeć z wierzchu rozgniecionym czosnkiem.Rozłożyć na blaszce do pieczenia w piekarniku.
- 2.** Cebulę pokroić w cienkie krążki i rozłożyć na każdej porcji mięsa.Ser zetrzeć na drobnej tarce i posypać nim cebulę.
- 3.** Wymieszać w równych proporcjach majonez i śmietanę,dodać sól i pieprz do smaku i polać tym sosem każdą porcję
- 4.** Zapiekać w piekarniku w temp.180 stopni do momentu ,aż stopi się ser i mięso będzie miękkie, ok.40 min.