

Karkówka z zapiekanym serem w sosie czosnkowym

Przepis dodany przez użytkownika Pulpeten



Coś na tkzw. szybki ruszt.

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Karczek -
- Ser żółty -
- Sos czosnkowy -
- Przyprawy do karczku -

Przydatne akcesoria:

Tłuczek, patelnia, olej, talerzyk, nóż i widelec

Etapy przyrządzania:

- 1.** Po standardowym przygotowaniu mięsa (pocięciu na plasterki, obmyciu i rozbiciu tłuczkiem) przechodzimy do smażenia. Na ciepłą już patelnię z rozgrzanym olejem wsadzamy przyprawione kawałki karczku. Obsmażamy obustronnie na nie za dużym ogniu aby nie spalić zewnętrznych warstw. Wszystko pod przykrywką. Jak mięso ładnie się zarumieni z obu stron i będzie praktycznie gotowe do jedzenia wrzucamy na karczek plasterki sera żółtego i smażymy pod pokrywką na małym ogniu tak aby ser w zależności od przyzwyczajenia był bardziej lub mniej spieczony. Ściągamy z patelni, serwujemy na talerzyk, sosik na mięsko i można się zająć.:)

Uwagi:

Smażyć wedle uznania na krwisty, półkrwisty czy dobrze wypieczony