

30 minut i gotowe. Karkówka zapiekana z warzywami i serem :-)



Autor: **Gotujtosam**
Przepisów: **161** Ocena: **3929**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Karkówka wieprzowa 3 kotlety 2,5 cm.
- Pieczarki 200 g.
- Papryka czerwona 1/2 szt.
- Cebula 1 szt.
- Majeranek 1 duża szczypta.
- Ser żółty 3 duże plastry.
- Czosnek 2 ząbki.
- Olej rzepakowy do smażenia.
- Sól do smaku.
- Pieprz do smaku.
- Papier do pieczenia.

Sposób przygotowania:

- 1 Kotlety z karkówki oprószamy solą i pieprzem, następnie układamy na blachę wyłożoną papierem do pieczenia, rozgrzewamy piekarnik do 220 stopni góra dół i wkładamy blachę z karkówką na 25 minut.
- 2 Między czasie kroimy pieczarki na grube plastry, paprykę i cebulę również. Następnie rozgrzewamy mocno patelnię, wlewamy trochę oleju i wrzucamy pieczarki, podsmażamy na złoty kolor, dorzucamy cebulę i paprykę, solimy i pieprzymy do smaku, wrzucamy majeranek i posiekany czosnek, całość podsmażamy, aż delikatnie zmięknie.

Następnie po upływie 25 minut wyciągamy karkówkę z piekarnika i nakładamy na nią warzywa, następnie ser żółty.

Całość wkładamy do piekarnika i zapiekamy aż ser się zapiecze i przykryje całą karkówkę. Gotowe !!!

Smacznego :-)

Twoje notatki do przepisu: