

# Karczek po żydowsku



Autor: **NaTalerzuAgnes**  
Przepisów: **274** Ocena: **2664**

> 6 os. 30 min łatwe tanie



## Składniki:

- Karczek - 800 g
- Pieczarki - 500 g
- Cebula - 3 szt.
- Ogórki konserwowe - 3 szt.
- Sól, pieprz - do smaku
- Majeranek - do smaku
- Przepier pomidorowy - 2 łyżki
- Ketchup - 2 łyżki
- Zalewa z ogórków - 0,5 szkl.
- Mąka - do obtoczenia kotletów
- Olej - do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso myjemy, osuszamy, kroimy na 1 cm plastry, a następnie lekko rozbijamy. Posypujemy solą, pieprzem, majerankiem, obtaczamy w mące i obsmażamy z obu stron na złoty kolor. Pieczarki myjemy i kroimy na ćwiartki. Cebulę obieramy i kroimy w grube piórka. Pieczarki i cebulę podduszamy chwilę na niewielkiej ilości oleju. Doprawiamy lekko solą i pieprzem. Ogórki konserwowe kroimy w słupki, dodajemy do podsmażonych warzyw. Zalewę z ogórków mieszamy z ketchupem i przecierem pomidorowym - wlewamy do warzyw i mieszamy. W naczyniu żaroodpornym układamy mięso, na nie wykładamy warzywa (możemy ułożyć warstwowo - mięso, warzywa, mięso, warzywa). Naczynie żaroodporne przykrywamy i pieczemy w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez ok. 60 min. aż mięso będzie miękkie.

Podajemy z kluskami śląskimi, kopytkami, ryżem lub gotowanymi ziemniakami.

## Twoje notatki do przepisu: