

Karkówka pieczona w plastrach z cebulą i majonezem



Autor: **kulinarneprzygody**
Przepisów: 277 Ocena: 14710



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Karkówka 1,5 kg (9 plastrów)
- Cebula duża
- Majonez 8 łyżek
- Ser żółty 8 plastrów
- Sól
- Pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę pokroić na plastry o grubości 1-1,5 cm. Przyprawić z każdej strony solą oraz pieprze. Plaster karkówki posmarować majonezem, posypać cebulą i ułożyć plasterka sera i przykryć kolejnym plastrem karkówki. Postępować tak do skończenia się składników. Ostatnią warstwą ma być plaster karkówki.

Tak przygotowaną karkówkę przełożyć do naczynia żaroodpornego, przykryć wstawić do lodówki na minimum godzinę a najlepiej na całą noc.

Wkładamy do nagrzanego piekarnika do temperatury 200 stopni i pieczemy pod przykryciem przez 1,5 godziny. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: