

Karkówka z pieczarkami w ketchupie



Autor: **SmakowiteDania**
Przepisów: **157** Ocena: **1668**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1,5 kg karkówki
- 500 g pieczarek
- 3-4 cebule
- 1 l pikantnego ketchupu
- 2 łyżeczki ziół prowansalskich
- czarny pieprz
- sól

Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę kroimy w plastry a następnie delikatnie rozbijamy tłuczkiem. Pokrojoną karkówkę oprószy solą, czarnym pieprzem i ziołami prowansalskimi z obu stron, po czym odstawiamy na godzinę do lodówki.



- 2 Obraną cebulę kroimy w piórka. Oczyszczone pieczarki kroimy w plasterki. Plastry mięsa wyciągamy z lodówki, następnie połowę kawałków karkówki przekładamy do żaroodpornej formy posmarowanej tłuszczem, układając jeden obok drugiego. Na karkówce umieszczamy pokrojoną cebulę a na warstwie cebuli układamy pokrojone pieczarki. Warstwę pieczarek polewamy połową ketchupu. Na ketchupie układamy pozostałe mięso i polewamy drugą częścią ketchupu, wierzch starannie rozprowadzamy łyżką.

Tak przygotowana karkówkę pieczemy około 90 min. w piekarniku rozgrzanym do temp. 180 st C.

Twoje notatki do przepisu: