

Karkówka zapiekana z cebulą

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

bardzo smaczna potrawa z mięsa

Czas przygotowania: 50 minut

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: łatwe

Koszt: 15 PLN

Potrzebne składniki:

- karkówka bez kości - 60 dag
- cebula - 25 dag
- ser żółty - 25 dag
- majonez - 150 ml
- sól, pieprz -
- zielenina do posypania -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pokrój karkówkę na plastry grubości 1 cm. Blachę w piekarniku wysmaruj olejem i ułóż na niej plastry karkówki. Następnie pokrój cebulę i utrzyj na grubych oczkach żółty ser. Każdy plaster mięsa posyp solą, pieprzem, i pokrojoną cebulą. Następnie każdy kotlet posmaruj łyżką majonezu, posyp żółtym serem i wstaw do piekarnika rozgrzanego do tem. 160 stopni. Piec 40 minut. Po upieczeniu karkówkę posyp zieleniną.

Jak podawać?

z surówką z czerwonej kapusty i gotowanymi ziemniakami

