

Karczek po królewsku

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Karczek po królewsku

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- karczek w plastrach - 4 szt.
- pieczarki - 20 dag
- cebula - 1 szt.
- żółty ser - 25 dag
- majonez - 1 łyżka(i)
- pikantny keczup - 1 łyżka(i)
- bazyli - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Karczek mocno zbijamy tłuczkiem do mięsa, pieczarki obieramy i kroimy w kostkę, cebulę kroimy w cieniutkie plastry, ser żółty zcieramy na grubej tarce.
- 2.** Płaską dużą brytfankę wykładamy folią aluminiową. Układamy na niej umoczony z 2 stron w keczupie, zbity karczek. Plaster obok plastra. Na każdy z nich układamy pokrojone pieczarki, rozdrobnione plastry cebuli (po 2 na każdy plaster karczku) posypujemy startym żółtym serem. Na wierzch każdego plastra kładziemy kopiastrą łyżkę majonezu (babuni) i posypujemy szczyptą bazylii.
- 3.** Piec około 60 minut w temperaturze 170 stopni.

