

Co na obiad: Maczanka po krakowsku według Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na maczanke:

karkówka	150 gramów
czosnek	2 ząbki
kminek Prymat	2 łyżeczki
cebula	2 sztuki
Musztarda delikatesowa Prymat	2 łyżeczki
Zioła kuchni polskiej suszone Prymat	1 łyżeczka
olej	1 łyżeczka

Dodatki:

domowa bułka do hamburgera	1 sztuka
chrzan tarty Smak	2 łyżeczki
ogórki konserwowe Smak	6 sztuk
cebula	kilka krążków
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżeczka
woda	75 mililitrów
sól	do smaku
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W naczyniu żaroodpornym wymieszać karkówkę z przyprawami, czosnkiem, dodać cebulę, wodę oraz olej i piec w temp. 180°C pod przykryciem ok. 2-3 godziny lub do momentu aż karkówka zacznie się lekko rozpadać. Kiedy karkówka się upiecze, przekrawamy bułkę, smarujemy spód i górę chrzanem, na spód bułki kładziemy przekrojone ogórki, mięso z upieczoną cebulą oraz sosem. Dokładamy krążki białej cebuli i przykrywamy górą bułki posypaną pieprzem. Przepis na domowe bułki do burgerów jest pod tym [linkiem](#).
Smacznego!