

karczek w zalewie



AGNIESZKA54



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Karczek	1,5 kg
cebula biała	3 sztuki
woda	1 szklanka
rosół drobiowy	1 kostka
pieprz	0,5 łyżeczki
papryka mielona	1 łyżeczka
papryczka ostra	0,5 łyżeczki
Musztarda delikatesowa Prymat	1 łyżeczka
ketchup	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulke kroimy w plasterki.
- KROK 2 Karczek w plasterkach podsmażamy.Ketchup,oraz wodę ,pieprz,papryki , musztarde i rosółek gotujemy.
- KROK 3 Układamy na blaszce warstwami.Mięso na tym cebula.Na koniec zalewamy gorącym sosem.
- KROK 4 Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 180 % na 1 godzinę.Smacznego.