

## Karkówka w śmietanie

### DANUTA16



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>pieczarki</b>	1 kg
<b>cebula biała</b>	4 szt
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>śmietana 30%</b>	400 ml
<b>karkówka</b>	1 bez kości

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę kroimy na plastry grubości 0,5-1cm, obsypujemy przyprawą do grilla, odstawiamy na 15 minut. W tym czasie umyte pieczarki i obrane cebule kroimy na pół plastry. Karkówkę smażymy chwilę na oleju, tak by tylko lekko się zarumieniła.

Na dno naczynia żaroodpornego wsypujemy 1/3 pieczarek i połowę cebuli, lekko solimy i pieprzymy, następnie kładziemy warstwę karkówki, na nią wyciskamy 2 ząbki czosnku i posypujemy ziołami. Następnie czynność powtarzamy: pieczarki, cebula, karkówka czosnek i zioła. Wierzch zasypujemy pozostałymi pieczarkami i zalewamy śmietaną.

Wstawiamy do piekarnika i pieczemy w temperaturze 170 stopni około 1,5 godziny.

W między czasie lekko uciskamy pieczarki, aby pokryły się śmietaną.