

Karkówka z farszem



MSMORS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka

mięso mielone

papryka czerwona

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

1 kg karkówki w grubych plastrach
300 g mięsa mielonego (u mnie mielona łopatka)
Słoiczek papryki marynowanej (ok. 2 sztuki)
1 jajko
1 łyżka posiekanego szczypiorku
1 cebula
Bułka tarta
Majeranek
Olej
Sól
Pieprz

Mięso umyć, osuszyć, a następnie włożyć pomiędzy dwa kawałki folii spożywczej i rozbić tłuczkiem. Każdy kotlet posypać solą i majerankiem.

Mięso mielone włożyć do miski i wymieszać z posiekaną cebulą, szczypiorkiem oraz pokrojoną w kostkę papryką. Wbić jajko, dodać 1 łyżkę bułki tartej i doprawić do smaku. Dokładnie wymieszać. Na każdym kotlecie rozłożyć porcję mięsa mielonego, po czym zwinąć i spiąć roladki wykałaczkami. Ułożyć na blasze, poleć olejem i wstawić do piekarnika nagrzanego do temp. 180 C. Piec ok. 50 min. Podawać z surówką.