

Mięso jakich wiele, czyli karczek pod smaczną pierzynką :)



MALINKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------|---------|
| karczek | 1 kg |
| cebula | 2-3 szt |
| pieczarki | 300 g |
| żółty ser | 300 g |
| keczup pikantny | |
| majonez | |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Karczek opłukać, pokroić, rozklepać i zabejcować keczupem. Pozostawić na noc w lodówce.
- KROK 2 Cebulę i pieczarki pokroić, ser zetrzeć na grubych oczkach. Na wysmarowanej tłuszczem blasze układać mięso, na które kładziemy cebulę i pieczarki.
- KROK 3 Całość obficie posypujemy startym, żółtym serem. Następnie na każdy kawałek mięsa kładziemy łyżkę majonezu i posypujemy suszona bazylią.
- KROK 4 Pieczemy w piekarniku w temp. 170 stopni przez ok. 60-65 min.
- KROK 5 Mięso po upieczeniu jest soczyste :)
SMACZNEGO!