Karkówka zapiekana z serem

SYLWIA80

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karkówka	0,5 kg
ser żółty	5 plastrów
keczup	5 łyżek
olej	5 łyżek
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
sól	do smaku
cebula	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę kroimy w cienkie plastry (po ok.100 gram) i rozbijamy. Posypujemy dość mocno pieprzem i solą i układamy w naczyniu żaroodpornym, przekładając poszczególne plastry pokrojoną cebulą. Na wierzchu kładziemy ser. Wszystko polewamy olejem. Następnie dolewamy wodę, tak by prawie przykryła mięso. Na samym końcu na serze rozsmarowujemy keczup. Przykrywamy całość pokrywką!!! Wkładamy do nagrzanego do 220 st. piekarnika i pieczemy ok. godzinę. Krótko przed końcem można zdjąć pokrywkę i zmniejszyć temp. do 180 st. (na 10-15 minut), wówczas ser się mocniej zapiecze. Danie jest cudownie miękkie, wręcz rozpuszcza się w ustach. Nikt z moich znajomych nie wierzył, że to karkówka. Powstały sos tez jest przepyszny. Ja podaję z ziemniakami, ale pyszna jest także bez dodatków.