

Karczek na bogato.



EWA104



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karczek

pieczarki

pomidor

ser śmietanowy

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Składniki:

- * 3 plastry karkówki b/k
- * 2 jajka
- * bułka tarta do panierowania
- * 1 czubata łyżka przyprawy do karkówki
- * 9 małych mrożonych brykietów szpinaku z czosnkiem
- * łyżka masła
- * 1 duży lub 2 małe pomidory
- * 3 duże pieczarki
- * 6 plastrów sera śmietankowego z ziołami
- * sól czosnkowa
- * pieprz ziołowy
- * szczypiorek-1,3 pęczka
- * 3 łyżki majonezu
- * 3 łyżki keczupu
- * olej do smażenia

Karczek umyć, osuszyć i rozbić tłuczkiem. Posypać przyprawą do karkówki. Jajka rozkłócić z odrobiną soli. Mięso panierować w jajku i bułce tartej i smażyć na oleju z obu stron.

W małym rondelku roztopić masło i wsypać brykiety szpinaku z czosnkiem, mieszać, aż się rozmrozi. Na usmażonym mięsie rozsmarować szpinak, rozłożyć umyte i pokrojone w cienkie plasterki pieczarki. Na wierzchu nałożyć po 3 plasterki pomidora. Cienko posmarować majonezem i oprószyć solą czosnkową i pieprzem ziołowym. Przykryć każdy kawałek mięsa dwoma plasterkami sera śmietankowego z ziołami. Wstawić do nagrzanego do 200 stopni piekarnika, ustawić opiekacz górny i zapiekać ok. 15 minut. Połączyć keczupem. Posypać posiekanym szczypiorkiem.

