

karkówka w sosie meksykańskim



SZYMKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sos meksykański	2 torebki
sól, pieprz	
ketchup	2-3 łyżki
karkówka	1,5 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę pokroić w plastry, posypać pieprzem i solą. Dwa sosy rozpuścić w zimnej wodzie tak jak w przepisie, ketchup wymieszać z sosem. Karkówkę ułożyć w naczyniu żaroodpornym i połączyć sosem, tak aby mięso było całe zanurzone. Włożyć do piekarnika nagrzanego na 180 stopni. Piec przez ok. 1,5 godziny. Podawać z ryżem :)
Smacznego!!!