Zapiekanka z karczkiem.

EWA104

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karczku b/k	1 kg
pieczarek	0,5 kg
żółtego sera	25 dag
czosnku	4 ząbki
oliwy	3 łyżki
octu balsamicznego	3 łyżki
keczup	1 mały słoiczek
majonez	1 mały słoiczek
sos czosnkowy (ja użyłam własnej roboty)	do smaku
smalcu	1 łyżka
cebula czerwona	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dzień przed pieczeniem - Mięso podzielić na 5-6 kotletów. Czosnek i cebulę przecisnąć przez praskę, posolić, opieprzyć i wlać oliwę i ocet balsamiczny. Wymieszać. Natrzeć mięso i wstawić na noc do lodówki. Ew. kilka godzin.
Pieczarki pokroić w plasterki, ser zetrzeć na grubej tarce.
Naczynie żaroodporne posmarować cieniutko smalcem, na spodzie rozsmarować trochę majonezu. Położyć na nim karczek (jedną warstwę), posypać połową pieczarek, posmarować sosem czosnkowym, a na wierzch cienko rozsmarować keczup. Rozłożyć połowę startego sera. Znów kładziemy karczek, resztę pieczarek, na to trochę sosu czosnkowego i majonezu, potem keczup i starty ser.
Piekarnik nagrzewamy do 200 stopni, wstawiamy przykryte naczynie żaroodporne. Zapiekamy 80 minut, zdejmujemy przykrycie i dopiekamy jeszcze 10 minut.