

## Karkówka zapiekana w cebulce



### IWUSIA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| <b>karkówka</b> | 0,5 kg       |
| <b>cebula</b>   | 6 sztuk      |
| <b>ketchup</b>  | 6 łyżek      |
| <b>woda</b>     | 0,5 szklanki |
| <b>sól</b>      | do smaku     |
| <b>czosnek</b>  | 4 ząbki      |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso myjemy, oczyszczamy a następnie kroimy na kawałki. Nacieramy pieprzem i solą, oraz czosnkiem przeciśniętym przez praskę i odkładamy na ok 30 min. Cebulę kroimy w piórka. Do rękawa wkładamy mięso, oraz cebulę doprawiamy do smaku pozostałymi przyprawami oraz ketchupem.
- KROK 2 Dodajemy wodę i umieszczamy w piekarniku na ok 50 min. w temp. 190°C. Rękaw nakłuwamy w kilku miejscach. Mięsko powinno być miękkie i delikatne, a cebulka zarumieniona.
- KROK 3 Czas pieczenia może się wydłużyć w zależności od mięsa. Smacznego !!