

Karkówka dla leniuchów



MAGDALENA94



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

przyprawa do potraw Kucharek	do smaku
śmietana gęsta i kwaśna	200 gram
olej	do smaku
karkówka	1 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Karkówkę kroimy w grube plastry
2. Marynujemy w przyprawach i odrobince oleju (im dłużej tym lepiej, wiadomo)
3. Układamy płasko w prodiżu lub na blasze (jedną warstwę!!!)
4. Posypujemy po wierzchu cebulą suszoną i pieczemy.
5. Po 15 minutach na każdy plaster kładziemy porządną łychę śmietany i pieczemy do miękkości. Smacznego!!!