

Pieczona karkówka



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

platy karkówki o grubości ok 1,5 cm,	2
papryka	1
czosnek	2-3 ząbki
starkowany żółty ser	150 g
ketchup	1 mały słoiczek
majonez	5 łyżek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdy płat karkówki przekroić wzdłuż na pół. Lekko rozbij każdy z 4 platów do grubości ok 1 cm. Każdą część przyprawić z obu stron solą, pieprzem, papryką i czosnkiem. Odstawić do lodówki, najlepiej na co najmniej 2 godziny. Pokroić 2 cebule i paprykę w paseczki lub kosteczkę - jak kto woli. Czosnek pokroić w drobna kosteczkę. Formę do pieczenia wysmarować majonezem, na to ułożyć platy karkówki, które posypujemy pokrojonym czosnkiem i cebulkami. Cebule przyprawić delikatnie solą i pieprzem, ja dodałam jeszcze oregano i majeranek....Na cebulke układamy pokrojona papryke i całość zalewamy ketchupem. Ja dodałam łagodny, ale śmiało można dodać pikantny. Włożyć do piekarnika i zapiekać ok 40 -60 min. Mam kiepski piekarnik ./ więc karkówkę piekłam przez dobrą godzinę. Na 10 min przed upływem czasu pieczenia całość posypać serem. Podawać z ziemniakami lub z ryżem. Karkówkę doprawiamy według upodobań, pikantnie lub łagodnie. Do składników można dorzucić pokrojone w plasterki pieczarki, jako kolejną warstwę na naszej karkówce (np między cebulką i papryką)