Szynka pod kolorowa pierzynka

SARENKA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

platy szynki lub karkówki o grubosci ok 1,5cm	3
pieczarki	5
pikantny keczup	3 lyzki
majonez	3 lyzki
starkowany zólty ser	100 g
natka pietruszki	peczek
cebula biała	2 szt.
cebula czerwona	1 szt.
papryka	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso lekko rozbic, na ok 1cm-owe platy. Opruszyc sola, pieprzem, papryka, czosnkiem i skropic kilkoma kroplami maggie. Wkladamy do lodówki na co najmniej 2 godziny. Pieczarki obieramy ze skorki i kroimy na dosc cienkie plastry. Papryke myjemy, obieramy i kroimy w kosteczke. Cebule kroimy z cienkie pólprazki. W formie do zapiekania (mozna w tortownicy) rozsmaworujemy majonez, kladziemy mieso, na ktore smarujemy ketschup. Na warstwe ketschupu wysypujemy papryke, na papryke pieczarki. Pieczarki posypujemy delikatnie sola i pieprzem ziolowym. Na pieczarki kladziemy warstwe cebuli, ktora mozna delikatnie opruszyc vegeta lub sola. Cebule delikatnie skraplamy oliwa. Wstawiamy do piekarnika, nagrzanego do temp. 200 stopni. Pieczemy ok 25 minut, po czym wyjmujemy, obsypujemy startym, zoltym serem i zapiekamy kolejne 20-25 minut. Na 5 minut przed zakonczeniem pieczenia, ser posypujemy poszatkowana, swieza natka pietruszki