

Koszyczki z karkówki



JUSTYNA223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

karkówka	1 kg
ogórki kiszone	
cebula biała	2 szt.
ser żółty	kilka plastrów
sól i pieprz	do smaku
Przyprawa do karkówki klasyczna Prymat	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
Musztarda stołowa Prymat	
wykałaczki	
papryka marynowana	1 słoik

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z mięsa kroimy średniej grubości kotlety. Ubijamy je, ale nie za cienko, żeby karkówka się nie rozpadła. Każdy kotlet przyprawiamy solą, pieprzem, Vegetą i przyprawą do karkówki. Każdy kotlet smarujemy z jednej strony musztardą. Na środek kładziemy kawałek sera, ogórka, cebulki i papryki. Zwijamy jak na zrazy i spinamy wykałaczkami. Karkówkę ciężko jest zwinąć jak na zrazy, dlatego ja każdą kieszonkę spięłam co najmniej dwoma wykałaczkami. Gotowe kieszonki rozkładamy na podlanej tłuszczem blasze i wkładamy do rozgrzanego piekarnika. Pieczemy około godziny, do momentu kiedy mięso się zarumieni.