Karczek nadziewany

MISIA53

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	30 dag
pieczarki	30 dag
cebula	2 szt.
czosnek	2 ząbki
jajko	2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mielone lekko podsmażyć,dodać pokrojone drobno grzybki ,cebulkę i marchewkę i krótko poddusić wszystko razem.Dodać wcześniej namoczoną i odciśniętą kajzerkę oraz jajka i natkę pietruszki. Farsz dobrze doprawić solą i pieprzem i dokładnie wymieszać. Karczek rozciąć przez całą długość tak , żeby powstał płat mięsa,lekko zbić tłuczkiem,nałożyć farsz zrolować. Obwiązać nitką lub jak ja to robię -zszywam bawełnianą nitką. Czosnek przeciśnięty przez praskę wymieszać z solą i dobrze natrzec dookoła mięso ,lekko posypać vegetą i mocno obsypać majerankiem. Postawić w chłodne miejsce na 12 godz. Piec w gorącym piecu w rękawie lub w brytfannie do 2 godz. W połowie pieczenia odwrócić na drugą stronę i zdjąć pokrywę .aby pieczeń się przyrumieniła. Jest dobra na cieplo jak i na zimno. Sos z pieczeni można wykorzystać do drugiego dania -jest pyszny.