Karkówka w śmietanie

MAGDALENA90

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

ketchup pikantny	6 łyżek
śmietana 30%	1 opakowanie
delikat do mięsa	
olej do smażenia	
cebula	5-6 sztuk
karkówka	1 bez kości

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Karkówkę myjemy i kroimy w plastry, możemy delikatnie rozbić jak kotlety schabowe. Następnie przyprawiamy przyprawą uniwersalną do mięs i smażymy na patelni na złoty kolor (aż będzie miękka). Cebula kroimy w plastry i dusimy na patelni. Przygotowujemy sos: śmietanę kremówkę mieszamy z ketchupem pikantnym. Jeżeli chcemy, żeby sos był łagodniejszy to musimy dodać więcej śmietany, a jak ma być pikantniejszy wkładamy więcej ketchupu. Usmażoną karkówkę przekładamy do naczynia żaroodpornego i układamy warstwami cebula, karkówka, sos, cebula, karkówka, sos. Karkówkę pieczemy w piekarniku 180C ok. 40min. SMACZNEGO