

Karczek pieczony z cebulą i pieczarkami



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

karczek (mięso wieprzowe)	4 plastry
pieczarki	0,5 kg
przyprawa do zup	
cebula	4 szt
ketchup	0,5 opakowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Plastry karczku rozbijamy delikatnie. Można to zrobić tłuczkiem albo dłonią. Ważne aby nie były zbyt cienkie. Rozbite plastry karczku nacieramy przyprawą w płynie. Najlepiej od razu po natarciu mięsa ułożyć je w brytfance i podlać jeszcze przyprawą.

Na mięsie układamy cebulę pokrojoną w talarki. Tak aby dokładnie przykryła mięso. Natomiast na cebuli układamy pokrojone w plastry pieczarki. Też mają przykryć wszystko. Całość natomiast przykrywamy ketchupem. Może być pikantny lub łagodny.

Tak przygotowaną potrawę umieszczamy w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Pieczemy 60 minut