

Karkówka pieczona z warzywami



SZYMON10



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Krakówka	500 gram
pieczarki	100 gram
ogórek kiszony	100 gram
tymianek	do smaku
oregano	do smaku
czosnek	do smaku
masło do smarowania formy	do smaku
papryka zielona	100 gram
papryka czerwona	100 gram
boczek wędzony	50 plastry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso wyporcjować, rozbić. Posmarować roztopionym masłem, natrzeć czosnkiem, posypać tymiankiem, oregano i solą do smaku. pieczarki pokroić w plasterki ułożyć na mięsie. paprykę i ogórka pokroić w cienkie plastry i zrobić kolejną warstwę z warzyw. na samą górę raz jeszcze pieczarki i wszystko przykryć boczkiem wędzonym.

całość zawinąć w folię aluminiową i piec w piekarniku w tem 200 stopni przez ok 30-40 min. na sam koniec odkryć folię i przybić sama górę.