

Karkówka z pieczarkami



Autor: **enigma79**
Przepisów: 42 Ocena: 673



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 60 dag karkówki
- 4 duże cebule
- 50 dag pieczarek
- przyprawa do gyrosa
- Sól
- Pieprz
- masło klarowane

Sposób przygotowania:

- 1 Umyj mięso. Pokrój je w 1,5 cm plastry. Podsmaż na maśle z obu stron. Odłóż na talerz. Posyp z obu stron przyprawą do gyrosa.



- 2 Pokrój w talarki pieczarki i cebulę. Podsmaż na pozostałym po karkówce maśle.. Posyp szczyptą soli i pieprzu.

Powstały farsz podziel na pół.

Przygotuj naczynie żaroodporne.



- ③ Pierwszą warstwę farszu połóż na spód naczynia żaroodpornego, potem mięso i przykryj pozostałym farszem.
Wszystko piecz w piekarniku rozgrzanym do 180stopni przez 45min.

Smacznego:)



Twoje notatki do przepisu: