

Karkówka z pieczarkami

Autor: **listek**Przepisów: **29** Ocena: **1466**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- karkówka, 1,5 -2 kg
- pieczarki, 0,7 -1 kg
- śmietana 30 %, 375 ml
- vegeta
- mąka ziemniaczana, 1.5 łyżki
- cebula suszona

Sposób przygotowania:

- 1 Karkówkę posypać vegetą i podsmażyć(krótko) na złoty kolor na suchej patelni. Pieczarki umyć i pokroić w plastry.
- 2 W naczyniu żaroodpornym układać na przemian pieczarki i karkówkę aż do wyczerpania wszystkich składników (na wierzchu układamy pieczarki). Piec w zamkniętym naczyniu w 190 stopni ok. 1-1,15 godziny. Po tym czasie śmietanę rozrabiamy z mąką , cebulą i ewentualnie jeszcze z odrobiną vegety. Wylewamy na mięso ,zamykamy naczynie i pieczemy jeszcze ok. 0,5 godz.(lub w zależności od miękkości mięsa, dłużej)
- 3 Podajemy wg upodobania z kluskami, ryżem , kopytkami.

Twoje notatki do przepisu: