

Karkówka z pieczarkami i papryką

Autor: **dagita**Przepisów: **182** Ocena: **4777**

5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 5 plastrów karkówki o grubości 1,5 cm
- sól, pieprz
- papryka słodka
- 0,5 kg pieczarek
- 1/2 małej czerwonej papryki
- 10 plasterów sera żółtego
- 1 łyżka tymianku
- 1 łyżka oregano

Sposób przygotowania:

- 1 Plastry karkówki cienko rozbijamy tłuczkiem i posypujemy solą, pieprzem i papryką słodką. Pieczarki kroimy w plasterki i dusimy aż woda odparuje. Paprykę kroimy w małą kostkę i dodajemy do pieczarek razem z tymiankiem i oregano. Wszystko razem wymieszamy. Na połowie plastrza karkówki kładziemy plasterka sera, na ser kładziemy pieczarki z papryką, na to znów plasterka sera i składamy na pół, przykrywając drugą połowa plastrza. Poskładaną karkówkę układamy na blasze z piekarnika lub w innym naczyniu do zapiekania. Wlewamy do naczynia ok. pół szklanki wody (jeśli będziemy piec w mniejszym naczyniu to wody też wlewamy mniej). Pieczemy w 180 stopniach przez 50 minut. Podajemy z ulubionymi dodatkami. Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: