



Zapiekanka z karkówką



90 min.



4 osoby



600 kcal



ok. 6.50 zł

Składniki

- karkówka wieprzowa - 500 g
- pieczarki - 150 g
- czosnek - 1 główka
- przecier pomidorowy - 500 g
- mozzarella - 150 g
- papryka słodka mielona - 3 łyżki
- majonez - 4 łyżki
- cebula - 4 szt.
- ziemniaki - 600 g
- cukier - 2 łyżki
- zioła prowansalskie - 1 opak.
- sól, pieprz

Sposób przygotowania

Przecier pomidorowy przesmaż na patelni ok. 10 minut, dodaj 2 łyżki cukru, przypraw solą i pieprzem według własnego uznania. Jeżeli sos jest zbyt gęsty, dodaj odrobinę wody. Ziemniaki obierz i pokrój w krążki.

Karkówkę pokrój na plastry, każdy z nich natrzyj z obu stron solą, czarnym pieprzem oraz czosnkiem. Na dnie naczynia żaroodpornego rozprowadź równomiernie majonez, posyp go ziołami prowansalskimi, mieloną papryką, po czym połóż kotlety i ponownie posyp papryką.

Na mięsie ułóż pokrojoną cebulę, ziemniaki, pomidory, pieczarki, każdą warstwę oprószając delikatnie solą i pieprzem. Całość polej przygotowanym wcześniej sosem pomidorowym i wstaw do nagrzanego piekarnika.

Piecz przez 50 minut, następnie posyp zapiekankę startym serem i zapiekaj kolejne 10 minut. Podawaj zaraz po wyjęciu z piekarnika. Smacznego!