

Karkówka z farszem



Składniki

- 1 kg karkówka
- 1 szt. cebula
- 10 szt. grzybki leśne/pieczarki
- 200 g ryż
- 2 szczypty do smaku przyprawy

Sposób przygotowania

Ryż ugotować. Najlepiej by był taki kleisty. Ostudzić. Cebulę posiekać, poddusić na oliwie, dodać posiekane grzybki i dalej dusić. Cebulkę z grzybami dodać do ryżu. Doprawić solą, pieprzem i dowolnymi przyprawami. Farsz nałożyć na karkówkę przeciętą na duży płąt, lekko rozbitą. Zwinąć, połączyć wykałaczkami. Obsmażyć na patelni, potem zapiekać w piekarniku. Zapiekać ok godzinki w 220 stopniach, potem można zmniejszyć jakby za dużo się zapiekało z wierzchu.