

Karkówka z oscypkiem



Składniki

- 4 plastry karczek
- 1 szt. papryka czerwona
- 1 szt. duża cebula
- 2 garści pomidorki koktajlowe
- 6 szt. większe pieczarki
- 6 plastrów ser oscypek
- 2 ząbki czosnek
- 1 szczypta przyprawa do wieprzowiny
- 1 szczypta sól, pieprz
- 0.5 łyżeczki majeranek
- 0.5 łyżeczki ziele angielskie
- 6 szt. liście laurowe
- 2 szt. przyprawy-ostra i łagodna papryka
- 4 łyżki olej

Sposób przygotowania

Mięso myjemy. Z oleju i przypraw robimy marynatę, nacieramy ją mięso, przekładamy do miski, dodajemy liście laurowe, ziele angielskie i połówki czosnku. Mięso szczelnie zamykamy i wkładamy do lodówki na całą noc. Warzywa oczyszczamy, kroimy. Na patelni rozgrzewamy niewielką ilość oleju, obsmażamy plastry karkówki z obydwu stron. Mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego, podlewamy 1/2 szkl. wody lub bulionu, wkładamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopni na 40 minut. Na tej patelni co smażyliśmy mięso wrzucamy cebule, smażymy na rumiano, dodajemy pieczarki oraz paprykę, doprawiamy solą, pieprzem oraz majerankiem, dusimy ok. 10 min. Mięso wyciągamy z piekarnika, dodajemy warzywa, wkładamy na ok. 20 min. Po tym czasie ponownie karczek wyciągamy, dodajemy pomidorki i plastry oscypka, zapiekamy do rozpuszczenia sera. Podajemy z ziemniaki i surówką.