

Pyszny karczek

data aktualizacji: 2020.03.26 autor:



Składniki:

- 1½ kg - karkówki wieprzowej
- 2 ząbki - czosnku
- sól
- pieprz
- majeranek
- 2 - cebule
- 1 - papryka czerwona
- 1 - papryka żółta
- 1 kg - kapusty kiszanej

Opis przygotowania:

Mięso umyć, osuszyć i naciąć (pokroić w plastry nie docinając jednak do końca). Przyprawić solą i pieprzem. Natrzeć przecięśniętym przez praskę czosnkiem. Oprószyć majerankiem.

Cebulę pokroić w krążki, papryki oczyścić i pokroić na kawałki. Włożyć między plastry karkówki (paprykę naprzemiennie – raz czerwoną, raz żółtą).

Umieścić w naczyniu żaroodpornym i obłożyć kapustą kiszoną. Przykryć i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 180 st. C. Piec przez 1 ½ godziny. Po tym czasie odkryć i zapiec pod grillem (15 minut).

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/35072-pyszny-karczek>