

Karkówka pieczona w majonezie i keczupie.

data aktualizacji: 2024.04.27 autor: Redakcja



Składniki (na 5-6 osób z apetytem):

- 1,5 kg ładnego, chudego schabu karkowego
- 2 średnie cebule
- mały słoik majonezu
- kilka łyżek keczupu pikantnego
- sól, pieprz
- przyprawa do mięsa wieprzowego bez konserwantów

Przygotowanie:

Umyte mięso kroimy na kotlety grubości ok 1,5 cm. Bardzo lekko solimy (lub nie) i pieprzymy z obu stron oraz oprószamy mieszanką przypraw. Odstawiamy na jakiś czas w chłodne miejsce. Cebulę siekamy w pióra. Tuż przed pieczeniem układamy kotlety w naczyniu żaroodpornym w pozycji pionowej, przekładając je posiekaną cebulą. W miseczce mieszamy majonez z keczupem i wylewamy na ułożone w całość mięso.

Wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 200 stopni. Po jakimś czasie zmniejszamy temperaturę do 180 stopni. Pieczemy "na wygląd" - ok 1,5 godziny. Ma być wypieczone, rumiane, ale nie spalone.

Podajemy z pieczonymi ziemniakami lub ryżem i lekką sałatką, ewentualnie z samym bigosem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/38940-karkowka-pieczona-w-majonezie-i-keczupie>