

---

# karkówka zapiekana z ziemniakami

Dodano: 2005-01-19 16:06:14

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 25066 razy.

8 dużych ziemniaków

80 dag karkówki

2-3 średnie cebule

30 kg żółtego sera

1/2 słoika majonezu

1 szklanka mleka

sól, pieprz ,olej

Ziemniaki obrać , pokroić na centymetrowe plastry, osolić , ułożyć na posmarowaną olejem blaszkę. Mięso podzielić na porcje i rozbić , opuszyć solą i pieprzem, ułożyć na ziemniakach. Warto mięso układać z naddatkiem przy brzegach blaszki,wówczas mimo, że skurczy się w trakcie zapiekania całość ziemniaków pozostanie przykryta. Cebulę pokroić w piórka i ułożyć na mięso. Całość przykryć starkowanym lub pokrojonym w plastry serem i zalać majonezem zmieszonym dokładnie z mlekiem. Blaszkę nakryć folią aluminiową i piec 1,5 do 2 godzin w temp ok 200st. Po około godzinie pieczenia folię zdjąć aby zapiekanka ładnie się zrumieniła. Smacznego:)

Nadesłał: Ewa <e.z@poczta.fm>

---

witam

przepis jest po prostu extra, nic tylko palce lizać i polecać .... więc polecam wszystkim :)

Nadesłał(a):Beata Kaczmarek <b.kaczmarek@poczta.onet.pl> 2006-08-18 00:08:02

Stanąłem dziś przed arcytrudnym zadaniem: przygotowaniem obiadu :-). Tak, tak dla mnie to niezwykle wyzwanie, zważywszy na fakt, że robię to statystycznie raz na &#8230; 6 lat :-). Dodatkowym utrudnieniem był fakt, że musiałem bazować tylko na tym co miałem w domu. Założyłem, że zrealizuję przepis na karkówkę, który jako pierwszy znajdę w internecie (właśnie na ten padło). I jaki rezultat? Rewelacja &#8211; wprowadziłem moich domowników w osłupienie, gdy przyszli w porze obiadowej. Wszystkim bardzo smakowało. Musiałem dokonać jednak kilku modyfikacji (bazowałem tylko na tym, co miałem w domu): Wszystko zrobiłem w naczyniu żaroodpornym bez folii aluminiowej, zamiast mleka użyłem mleka skondensowanego niesłodzonego a zamiast sera &#8211; serek topiony :-). Piekłem przez 2h w temp. 200st.C. POLECAM TEN PRZEPIS SZCZEGÓLNIIE POCZATKUJĄCYM ADEPTOM SZTUKI KULINARNEJ.

Nadesłał(a):

to przypomina mi potrawę z kuchni arabskiej .. my w pracy nazywaliśmy ją Kebap uberbacken i dodawaliś,my tam jeszcze pgrube plastry pomidorów.. bajka ale tuczająca bajka ;>

Nadesłał(a):snoVika <snowika@gmail.com> 2007-09-22 15:09:43

sprawdźe:)))))))))) i napisze jak wyszło

Nadesłał(a):Iwona <kerina@o2.pl> 2007-11-20 20:11:30

Zrobiłam dziś na obiad :) Super jedzonko :) Siostra i narzeczony bardzooo zadowoleni!

Nadesłał(a):Weronika 2008-08-15 18:08:20

To jest na prawdę świetne, karkówka bardzo delikatna, świetny smak

Nadesłał(a):Krisvann 2008-10-07 12:10:09

po koniec pieczenia warto zalać masełkiem z podsmażonym na nim czosnkiem... rewelacja !!!

Nadesłał(a):dorotka 2009-03-31 09:03:31

Pyszota :D udało sie! :)

Nadesłał(a):Ania i Ola 2010-05-06 22:05:01