

Karkówka po kaszubsku

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 5-6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- schab - 1 1/2 kg
- mięso - 35 dag
- pieczarki - 75 dag
- bułka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- papryka czerwona - 1 1/2 szt.
- olej - 3 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Mięso naciąć głęboko wzdłuż, tak by powstał prostokątny płat. Rozbić, (najmocniej przy brzegach), oprószyć solą i pieprzem. Bułkę namoczyć w mleku. Pieczarki pokroić w plasterki, cebulę w kostkę i, mieszając, kilka minut smażyć na rozgrzanym oleju. Przyprawić solą i pieprzem. 1/3 pieczarek i cebuli wymieszać z mielonym mięsem, jajem, odcisniętą bułką, posiekaną papryką, wyrobić masę, przyprawić delikatą, solą i pieprzem. Na płacie mięsa rozsmarować farsz, zostawiając marginesy przy brzegach, zrolować. Roladę spiąć wykałaczkami, posmarować olejem, oprószyć delikatą, włożyć w rękaw foliowy, ułożyć w podłużnej formie (wlać do niej kilka łyżek wody), wstawić do piekarnika nagrzanego do 180°C i piec 80 min. Następnie przeciąć folię i, co jakiś czas obracając mięso, dopiekać je, aż będzie miękkie i się zrumieni. Smietanę i serek topiony podgrzewać, mieszając różgą, aż powstanie gładki krem. Dodać resztę pieczarek z cebulą, 2-3 min dusić, przyprawić. Zdjąć sos z ognia, zaciągnąć roztrzepanym żółtkiem. Roladę pokroić, polać gorącym sosem. Podawać z ziemniakami i duszonymi brokułami. Znakomita także na zimno.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.