



przepisy.pl

Karkówka z cebulą i tzatziki



 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- karkówka - 600 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 2 łyżki
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 100 gramów
- cebula - 2 sztuki
- olej roślinny do smażenia - 50 mililitrów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ogórek - 2 sztuki
- Sos sałatkowy czosnkowy Knorr** - 1 opakowanie
- jogurt naturalny gęsty - 2 łyżki
- kilka listków mięty (opcjonalnie)

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Obrany czosnek posiekaj. Dodaj do miski z ketchupem i przyprawą do mięs. Powstałą marynatą natrzyj dokładnie mięso. Karkówkę ułóż na folii aluminiowej, obłóż dokładnie pokrojoną w plastry cebulą, całość zawiń dokładnie i odstaw w lodówce na jeden dzień. Piecz w piekarniku nagrzanym do 190 stopni C przez 2 godziny.
2. W międzyczasie przygotuj sos tzatziki: obierz dwa ogórki, przekrój wzdłuż na cztery części. Z każdej części usuń pestki. Resztę ogórka zetrzyj na grubych oczkach tarki.
3. W misce połącz majonez, jogurt, posiekaną miętę i sos sałatkowy. Dodaj startego ogórka. Całość dokładnie wymieszaj. Pokrojoną na plastry karkówkę podawaj z sosem cebulowym z pieczeni i sosem tzatziki.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl