



przepisy.pl

Karkówka zawijana z żółtym serem

 90 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- karkówka - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie
- mielone mięso wieprzowe - 300 gramów
- jajko - 1 sztuka
- ser żółty w plastrach - 8 sztuk
- mandarynki puszka - 1 sztuka
- oliwa do smażenia
- zioła prowansalskie - 3 szczypty
- pieprz do smaku

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

Sposób przygotowania:

1. Karkówkę rozetnij wzdłuż, rozbij, natrzyj przyprawą z opakowania Przyprawa do karkówki Knorr.
2. Mięso mielone wyrób z jajkiem, dopraw pieprzem i ziołami prowansalskimi.
3. Ser żółty ułóż na karkówkę a na nim mięso mielone. Zroluj i zwiąż bawełnianą nicią.
4. Zrumień na oleju a następnie piecz w naczyniu żaroodpornym 90 minut w temp. 180 stopni C.
5. Mandarynki podziel na części i zmiksuj z sosem powstałym z pieczenia mięsa. Zagotuj, przypraw pieprzem. Podawaj z mięsem.

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