Potrzebne:

- 70-100dkg karkówki,
- ok. 1 kg kapusty kiszonej,
- duża cebula,
- 1-3 ząbków czosnku (według uznania)
- kilka suszonych grzybów (podgrzybki lub prawdziwki)

Karkówkę podzielić na plastry, ale do ok. 1 cm do dołu. Nie wiem, jak to wytłumaczyć. Pieczeń musi od dołu być jednolitym kawałem mięcha.

Całość mięsa doprawić w zależności od upodobań: sól, pieprz, papryka, odrobina majeranku. Pomiędzy ponacinane plastry włożyć trochę posiekanego czosnku.

Do naczynia nalać trochę oliwy. Na środku ułożyć doprawione mięsko, wokół mięsa rozłożyć posiekaną cebulę, a na cebulę rozłożyć cienką warstwę kiszonej kapusty. Na kapustę wrzucić grzyby (mogą być suche, mogą być uprzednio namoczone). Grzyby przykryć resztą kapusty.

Całość podlać dużą szklanką wody,
wstawić do piekarnika (180 stopni) Po około 1,5 godzinie potrawa jest gotowa.

Czasami musisz do niej zajrzeć, by sprawdzić, czy nie wymaga podlania odrobiną wody. Myślę, że równie dobrze można ją na koniec podlać niedużą ilością niezbyt wytrawnego wina.