

Karkówka w kapuście Ewy

Wpisany przez Grażyna

poniedziałek, 24 listopada 2008 10:37 - Poprawiony poniedziałek, 24 listopada 2008 10:41

Potrzebne:

- 70-100dkg karkówki,
- ok. 1 kg kapusty kiszzonej,
- 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. Pomiedzy 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 cieką warstwę kiszzonej 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.