

Karkulka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- vepřová panenka 1 ks
- česnek 2 stroužek
- sůl 1 špetka
- hrubá mouka 4 lžíce
- kečup 2 lžíce
- strouhaný sýr 4 lžíce
- cibulová nať 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme, potřeme prolisovaným česnekem, obalíme v mouce a opečeme na rozpáleném oleji. Hotové maso potřeme kečupem, posypeme strouhaným sýrem a jemně nasekanou cibulovou natí.