

ZAPIEKANKA Z WIEPRZOWINĄ W SOSIE BARBECUE



Składniki (10 porcji):

- placki ziemniaczane 30 szt.
- karkówka wędzona 0,6 kg
- papryka świeża 1 kg
- cebula czerwona 0,5 kg
- pomidory konserwowe 0,5 kg
- ketchup 0,6 kg
- czosnek 0,07 kg
- pietruszka (nać) 1 pęcz.
- ser żółty 0,4 kg
- olej 0,1 l
- śliwki wędzone 0,08 kg
- ocet winny 0,03 l
- cukier 0,03 kg
- sól, pieprz do smaku

Zapiekanka z wieprzowiną w sosie barbecue

Sposób przygotowania:

Paprykę opiekamy w piekarniku w temperaturze 200°C i obieramy ze skóry. Karkówkę kroimy w 0,5 cm plastry. Cebulę kroimy w pióra i szklimy na oleju. Miksujemy razem czosnek, pomidory, śliwki, ketchup, cukier, ocet winny. Placki smażymy na tłuszczu według przepisu na opakowaniu. Całość układamy w torcik: placek, wieprzowina wędzona, cebula, ser żółty, sos, placek, wieprzowina wędzona, cebula, ser żółty, sos, placek. Całość wkładamy do piekarnika o temperaturze 175°C na 8-10 min. Podajemy z gorącym sosem BBQ.

Dobra rada:

Zapoznaj się z innym pomysłem na plackową zapiekankę z warzywami, cukinią i musem z bakłażana!



Podane z uśmiechem!