



przepisy.pl

Juki ułańskie – schabowe kieszonki z pieczarkami



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab środkowy - 4 plastry
- Przyprawa do kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 2 łyżki
- pieczarki - 400 gramów
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- bułka tarta - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- olej roślinny - 10 mililitrów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz, oczyść z kawałków tłuszczu i błon. W każdym plastrze schabu zrób szeroką kieszonkę.
2. Przygotuj marynatę, mieszając Przyprawę do kurczaka oraz Majeranek Knorr z oliwą i ketchupem. Mięso zanurz w marynacie, smarując je dokładnie z zewnątrz i wewnątrz.
3. Na rozgrzanym na patelni tłuszczu podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę, posiekany czosnek i pieczarki pokrojone w plastry. Dodaj bułkę tartą i całość dopraw do smaku odrobiną majeranku Knorr i czarnym pieprzem.
4. Nafaszeruj tym farszem kotlety, umieść je w torebce do smażenia, a torebkę szczelnie zawiń.
5. Mięso smaż na średnio rozgrzanym tłuszczu około 12 minut, po 6 minut z każdej strony. Kotlety podawaj z kaszą jęczmienną lub gryczaną.

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