



przepisy.pl

Schab z pieczarkami pod pierzynką z majonezu i żółtego sera



 40 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- schab środkowy bez kości - 1 kilogram
- pieczarki - 500 gramów
- Majonez Hellmann's Babuni** - 150 gramów
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 50 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- żółty ser - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek

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

Sposób przygotowania:

1. Schab oczyść z błon i tłuszczu. Pokrój w ok 1 cm grubości kotlety. Mięso oprósz dokładnie przyprawą do mięs.
2. Pieczarki umyj, zetrzyj na tarce o grubych oczkach, cebulę pokrój w drobna kostkę, czosnek rozetrzyj na pastę, pietruszkę drobno posiekaj – wszystko razem wymieszaj z majonezem i ketchupem. Tak przygotowany farsz nałóż na poszczególne kotlety.
3. Posyp je po wierzchu żółtym serem. Całość piecz w piekarniku nagrzanym do 180 stopni C przez około 15 minut.

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