



 90 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- schab - 1 kilogram
- boczek surowy - 200 gramów
- śliwki kalifornijskie - 200 gramów
- pieczarki - 300 gramów
- mąka - 200 gramów
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta - 200 gramów
- pieprz - 1 szczypta
- pieprz ziołowy - 1 szczypta
- olej - 50 mililitrów
- masło - 50 gramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki zetrzyj na grubej tarce i podsmaż lekko na maśle. Schab potnij na plastry około 1 cm grubości. Rozbij tłuczkiem na bardzo cienkie plastry tak aby nie zrobić dziur, posyp solą i pieprzem, pieprzem ziołowym i rozgniecioną kostką czosnkową. Małe kawałki boczku rozbij bardzo cienko.
2. Na plaster schabu połóż plaster boczku, śliwkę i pieczarki. Zawijaj tak jak zrazy lub gołąbki. Panieruj w mące, jajku i bułce tartej. Na patelni rozgrzej 2 łyżki oleju i obsmaż dewolaje ze wszystkich stron.
3. Przełóż do naczynia żaroodpornego i podlej małą ilością wody. Na każdego dewolaja połóż kawałek masła. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na około 50 minut.