



przepisy.pl

Kieszonki schabowe z papryką i boczkiem



Składniki:

- schab bez kości - 400 gramów
- Menu ze smakiem Sos myśliwski Knorr** - 1 opakowanie
- boczek - 4 plastry
- czerwona papryka - 1 sztuka
- zimna woda - 250 mililitrów
- śmietana - 200 mililitrów

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Pokrój schab na centymetrowej grubości plastry.
2. Zrób w każdym z nich głębokie nacięcie z boku, tworząc kieszonkę.
3. Paprykę pokrój w paski i włóż do każdej z kieszzonek. Owiń plastrem boczku.
4. Wymieszaj Sos myśliwski Knorr z 250 mililitrami wody i śmietaną.
5. Ułóż kieszonki w naczyniu żaroodpornym i zalej przygotowanym sosem.
6. Piecz pod przykryciem w temperaturze 180 stopni przez około 20-30 minut.

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