



przepisy.pl

Medaliony schabowe zapiekane z brokułami pod kołderką sera



Składniki:

- schab - 50 dekagramów
- czosnek - ząbki - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki
- białe wino - 100 mililitrów
- masło - 100 gramów
- brokuł mały - 0.5 sztuk
- ser żółty w plastrach - 6 sztuk
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 łyżeczka

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

 90 minut  3 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, osusz, pokrój na ok 6 medalionów.
2. Do miseczki przeciśnij przez praskę czosnek, dodaj marynatę w proszku i olej, wymieszaj i natrzyj nią mięso. Odstaw do marynowania na 2 godziny.
3. Po tym czasie medaliony rozłóż jeden obok drugiego w naczyniu żaroodpornym, na którego dno wylej wino. Na każdym medalionie ułóż różyczki brokuła oraz plasterki masła. Piecz pod przykryciem przez 20 min. Po tym czasie odkryj mięso, na każdym medalionie ułóż plasterki sera i zapiekaj aż się rozpuści.

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