



przepisy.pl

Pieczony schab pod pierzynką z majonezu



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- schab środkowy bez kości - 1 kilogram
- pieczarki - 300 gramów
- Majonez Hellmann's Oryginalny** - 4 łyżki
- średnia cebula - 1 sztuka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- orzechy laskowe - 100 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- kajzerka - 1 sztuka
- starty żółty ser - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Schab pokrój w 1 cm grubości plastry, oprósź Przyprawą do mięs Knorr. Ułóż na blasze do pieczenia, na pergaminie.
2. Bułkę rozkrusz w mikserze lub posiekaj drobno nożem. Połącz z tartym serem i pokruszonymi orzechami.
3. Pieczarki pokrój w plastry, cebule w piórka, dodaj posiekaną natkę pietruszki i majonez.
4. Farsz ułóż na wierzchu schabu. Całość obficie oprósź przygotowaną wcześniej bułką z serem i orzechami. Blachę z mięsem wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 15- 20 minut.

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