



przepisy.pl

## Pieczony schab w grzybowym sosie



 90 minut  6 osób  Łatwe

### Składniki:

- schab środkowy - 1.5 kilogramów
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- grzyby suszone - 100 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- musztarda sarepska - 2 łyżki
- wytrawne czerwone wino - 100 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- sól - 1 łyżeczka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżeczek

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

### Sposób przygotowania:

1. Schab natrzyj majerankiem, solą, pieprzem, posiekany czosnkiem oraz musztardą. Schab pozostaw w chłodnym miejscu, na co najmniej 6 godzin.
2. Po tym czasie obsmaż na patelni, a następnie upiecz w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Piecz około 50 minut.
3. Po upieczeniu blaszkę podlej czerwonym winem, podgrzej delikatnie na gazie rozpuszczając przypieczone soki ze schabu.
4. Całość przelej w mniejszy garnuszek, pomieszaj z Sosem do pieczenia ciemnym Knorr, dodaj namoczone w gorącej wodzie grzyby i zagotuj – sos gotuj około 5 minut, aż przejdzie smakiem grzybów. Schab pokrój na 2 centymetrowe plastry i podawaj polane sosem z grzybami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)