



# Sakiewki faszerowane boczkiem , pieczoną szynką i warzywami

przepisy.pl



60 minut 2 osoby Średnie

## Składniki:

- łopatka wieprzowa - 0.6 kilogramów
- boczek wędzony - 100 gramów
- szynka pieczona - 3 plastry
- marchew - 1 sztuka
- pietruszka korzeń - 1 sztuka
- seler - 1 sztuka
- por - 1 sztuka
- pieczarki - 8 sztuk
- oliwa z oliwek - 3 łyżki
- pieczone ziemniaki - 200 gramów
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 łyżeczka
- sól , pieprz czarny mielony , pieprz ziolowy do smaku - 1 szczypta

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

## Sposób przygotowania:

1. Łopatki wieprzową myjemy , osuszamy , dzielimy na sześć porcji . Rozbijamy , opruszamy solą i pieprzem . Odstawiamy do lodówki .
2. Boczek , szynkę pieczoną kroimy w kostkę . Następnie pieczarki i por kroimy na plastry , reszcie warzyw rozkrawamy wzdłuż , następnie kroimy je w zapałkę . Na rozgrzaną patelnię wlewamy oliwę z oliwek , smażymy boczek , szynkę . Dodajemy resztę warzyw i smażymy je ok. 5-7 min , aż lekko zmiękną . Doprawiamy wegetą , pieprzem .
3. Tak przygotowany farsz nakładamy na porcje wieprzowiny . Mięso formujemy na wzór sakiewki , związujemy ją starannie , wkładamy do piekarnika rozgrzanego do 180-190 stopni , pieczemy je do uzyskania rumianego koloru , następnie pozostawiamy je w piekarniku na 150-160 stopni aż do uzyskania miękkiego mięsa .
4. Sakiewki podajemy z pieczonymi ziemniakami i sosem pieczarkowym . Smacznego .

---

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