



Schab à la Sztufada - VIDEO

przepisy.pl



Składniki:

- schab środkowy bez kości - 1.5 kilogramów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie
- suszone grzyby - 10 gramów
- główki czosnku - 2 sztuki
- musztarda sarepska - 2 łyżki

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Schab umyj i oczyść z błonek. Namocz grzyby w ciepłej wodzie, do momentu, gdy nieco zmiękną, a następnie pokrój w podłużne paski. Czosnek również pokrój w paski.
2. Za pomocą cienkiego noża zrób w schabie niewielkie nacięcia. W powstałą kieszonkę włóż pasek grzyba i czosnku. Czynność powtarzaj, nakłuwając schab co 2 centymetry ze wszystkich stron.
3. Przygotowaną w ten sposób sztufadę przełóż do woreczka dołączonego do Przyprawy do karkówki Knorr po czym wymieszaj zawartość opakowania Przyprawy do karkówki Knorr oraz musztardę i dodaj do mięsa.
4. Piecz całość w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez około 60 minut, a następnie przełóż mięso na bok.
5. Powstały z pieczenia sos przelej do innego naczynia i dodaj Zasmażkę błyskawiczną jasną Knorr, a następnie gotuj przez 3 minuty. Podawaj schab z kaszą gryczaną, obficie polany sosem z pieczenia.

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