



# Schab a' la Sztufada

przepisy.pl



## Składniki:

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

[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. Grzyby namocz 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 Knorr), po czym wymieszaj zawartość opakowania Przyprawy do karkówki Knorr oraz musztardę i dodaj do mięsa.
4. Piecz całość w piekarniku nagrzanym do 180 stopni przez około 60 minut, a następnie przełóż mięso na bok.

---

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)