



przepisy.pl

# Schab a'la zrazy z ogórkiem i boczkiem

 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- schab środkowy - 400 gramów
- boczek wędzony - 80 gramów
- cebula - 2 sztuki
- Fix Schab a'la stroganoff Knorr** - 1 opakowanie
- marchew - 1 sztuka
- ogórek konserwowy - 2 sztuki
- musztarda - 1 łyżka
- olej do smażenia
- śmietanka - 100 mililitrów

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

## Sposób przygotowania:

1. Cebulę, boczek, marchewkę i ogórka pokrój w bardzo drobną kostkę i wszystko razem smaż.
2. Jak składniki się usmażą i będą miękkie przełóż je do miski i dodaj musztardę. Dokładnie wymieszaj i odstaw do ostygnięcia.
3. Schab pokrój na mniejsze kawałki i każdy rozbij tłuczkiem na cienki plaster.
4. Nakładaj porcję farszu i zwijaj jak zrazy.
5. Gotowe zrazy obsmaż na patelni aby nabrały rumianego koloru.
6. Fix Knorr wymieszaj z 400ml wody oraz śmietanką. Zalej sosem zrazy i duś ok. 10-15 minut. Podawaj z kaszą lub ziemniakami

---

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)