



Schab faszerowany grzybami

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- schab wieprzowy środkowy - 1.5 kilogramów
- olej roślinny - 6 łyżek
- Przyprawa do karkówki z grilla Knorr** - 1 opakowanie
- cebula szalotka - 3 sztuki
- grzyby shitake (namoczone) - 200 gramów
- kapusta bok choy - 2 sztuki
- kawałek świeżego imbiru - 3 cm
- sos sojowy - 50 mililitrów
- olej sezamowy - 3 łyżki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. W misce rozmieszaj Przyprawę Knorr z 4 łyżkami oleju. Mięso pokrój w grube steki o 2 cm grubości. W środku mięsa zrób głębokie nacięcie, kotlety delikatnie rozklep, przełóż do miski z przyprawą i dokładnie wymieszaj tak, aby przyprawa była dokładnie rozdystrybuowana na powierzchni mięsa.
2. Szalotkę pokrój w półplastry, posiekaj chili i czosnek, imbir obierz i zetrzyj na tarce. Kapustę pokrój w grube plastry. Grzyby zalej wrzącą wodą, poczekaj chwilę, aż zmiękną i pokrój w plastry.
3. Grzyby wrzuc na gorąca patelnię, dodaj dwie łyżki zwykłego oleju i trzy łyżki oleju sezamowego. Dodaj szalotkę, czosnek, chili i kapusty bok choy, wszystko razem smaż chwilę, a następnie dodaj imbir i sos sojowy. Zamieszaj kilka razy.
4. Farsz odstaw do ostygnięcia, a następnie umieść w kieszonkach kotletów.
5. Schab faszerowany grzybami grilluj na dobrze rozgrzanym grillu, na tackach aluminiowych po około 10 minut z każdej strony.

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