



Schab grzybami pachnący

przepisy.pl



 90 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- schab środkowy bez kości - 1.5 kilogramów
- wędzony boczek - 200 gramów
- ser pleśniowy - 50 gramów
- suszone grzyby - 50 gramów
- cebula - 1 sztuka
- kapusta włoska - 200 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów
- bułka tarta - 3 łyżki
- jajko - 1 sztuka
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Boczek i cebulę pokrój w drobną kostkę, a czosnek rozetrzyj. Grzyby mocz w gorącej wodzie do momentu, kiedy zrobią się miękkie, a następnie drobno posiekaj. Boczek podsmaż na patelni do chwili wytopienia się tłuszczu. Dodaj cebulę, grzyby oraz czosnek.
2. Farsz dopraw szczyptą czarnego pieprzu i odrobiną soli. Ser pleśniowy pokrój w kostkę lub zetrzyj na tarce. Dodaj bułkę tartą i wbij jajko. Wszystko dokładnie wymieszaj. Jeżeli powstały farsz okaże się zbyt wilgotny, dodaj jeszcze jedną łyżkę bułki tartej.
3. Schab umyj i oczyść z błonek. Następnie natnij go z wierzchu na głębokość około dwóch centymetrów, po czym przekręć na bok i powtórz czynność. Schab należy delikatnie naciąć z czterech stron, nie docinając w środku do końca. Natrzyj mięso Przyprawą do karkówki Knorr.
4. Sparz liście kapusty włoskiej. W powstałych w schabie nacięciach umieść farsz.
5. Całość zawiń w sparzone liście kapusty, po czym umieść w woreczku do pieczenia (załączonym do opakowania Przyprawy do karkówki Knorr, ściśle zroluj i zepnij dołączonymi klipsami. Piecz około 60 minut w temperaturze 180 stopni.

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