



przepisy.pl

Schab pieczony nadziewany

 60 minut  5 osób  Średnie

Składniki:

- olej - 1 łyżka
- marchew - 3 sztuki
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- masło - 4 łyżki
- ogórki kiszane - 3 sztuki
- gotowana szynka - 15 dekagramów
- schab bez kości - 1 kilogram
- bulion warzywny - 1.5 litrów
- parówki cielęce - 3 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Umyte mięso osusz papierowym ręcznikiem, rozetnij na jak największy płat. Delikatnie rozbij go tłuczkiem, oprósz solą i pieprzem.
2. Szynkę pokrój w paski, marchew ugotuj i pokrój w paski.
3. Na płacie mięsa ułóż parówki, następnie szynkę, marchew i ogórki. Oprósz solą pieprzem. Zwiń mocno w rulon i zwiąż nicią kuchenną.
4. Mięso podsmaż z obu stron, a następnie włóż do żaroodpornego naczynia wysmarowanego olejem, zalej bulionem i duś pod przykryciem około 45 minut.

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