



przepisy.pl

Schab pieczony z brzoskwinia



Składniki:

- schab bez kości plastry - 5 sztuk
- brzoskwinia - 2 sztuki
- musztarda Dijon - 2 łyżeczki
- olej - 1 łyżka
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 2 szczypty
- Fix Kurczak słodko-kwaśny Knorr** - 2 szczypty

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

 90 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Każdy kawałek schabu lekko rozbij młotkiem do mięsa, oprósz solą i pieprzem.
2. Brzoskwinie pokrój w małe kawałki, wymieszaj z musztardą i olejem w misce. Do marynaty włóż mięso, wymieszaj wszystko i odstaw na 2 godziny do lodówki.
3. Po tym czasie w naczyniu żaroodpornym ułóż plastry mięsa, wykładając na nie brzoskwinie z marynaty. Piecz ok 20 min w 200st.

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