



przepisy.pl

## Schab pieczony z grzybami i szpinakiem



### Składniki:

- schab wieprzowy bez kości - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- szpinak mrożony - 200 gramów
- prawdziwki - 4 sztuki
- cebula - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- oliwa z oliwek - 3 łyżki

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon, umyj i osusz. Następnie cienkim długim nożem zrób otwór wzdłuż schabu.
2. Żeby mięso było dobrze przyprawione, posyp je przyprawą Knorr i natrzyj dłonią.
3. Szpinak odciśnij z wody. Cebulę oraz czosnek posiekaj drobno, przesmaż na oliwie i dodaj pokrojone w plastry grzyby. Następnie dodaj szpinak. Smaż chwilę razem, dopraw do smaku i odstaw. Jeśli farsz jest zbyt rzadki, dodaj łyżkę bułki tartej.
4. Przygotowanym farszem napełnij mięso, następnie zawiń ściśle w folię aluminiową i obsmaż na rozgrzanej patelni z każdej strony. Mięso wstaw do nagrzanego piekarnika i piecz w temperaturze 180 stopni C przez 35 minut. Upieczone mięso pokrój w plastry i podawaj, np. z ryżem 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)