



przepisy.pl

Schab pieczony z sosem gulaszowym



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- schab - 400 gramów
- Naturalnie smaczne Gulasz Knorr** - 1 opakowanie
- chrzan - 8 łyżeczek
- mały bakłażan - 2 sztuki
- mała marchew - 2 sztuki
- pomidory suszone w oleju - 4 łyżki
- cukinia - 8 plasterów
- mały seler korzeniowy - 1 sztuka
- mała gałązka świeżego korzenia imbiru - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 4 łyżki
- Sos sałatkowy Naturalnie smaczne Koperkowo-ziolowy z gorczycą Knorr** - 1 opakowanie
- świeży koper - 8 łyżeczek
- ziemniak - 12 sztuk

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj zalewę - połącz Knorr Naturalnie Smaczne „Gulasz” z 1 łyżeczką oleju. Wysmaruj uprzednio umyty schab i piecz w temperaturze 190 °C około 50 minut.
2. Ziemniaki ugotuj i posyp zielonym koprem.
3. Umyj bakłażana, przekrój wzdłuż na połowę i wydrąż ze środka część miększu.
4. Mięszs połącz z posiekany koprem, pokrojonymi drobno suszonymi pomidorami i cukinią oraz startym świeżym imbirem. Całość wymieszaj i włóż do środka bakłażana po czym go zapiecz. Tak przyrządzonego bakłażana można spożywać na ciepło lub na zimno.
5. Marchew i seler umyj, a następnie zetrzyj na tarce. Dodaj chrzan i Knorr Naturalnie Smaczne Sos sałatkowy Koperkowo-ziolowy z gorczycą z pozostałą ilością oleju. Surówkę posyp natką pietruszki.

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