



Schab pod kołderką ziołową w kremowym sosie z zielonym pieprzem

przepisy.pl



45 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- schab karkowy - 600 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- cebula biała - 1 sztuka
- Menu ze Smakiem Sos śmietanowy z zielonym pieprzem Knorr** - 1 opakowanie
- pieczywo tostowe kromki - 6 sztuk
- pestki słonecznika - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój na 4 jednakowej wielkości steki. Skrop oliwą i posyp przyprawa Knorr. Zamarynowane steki obsmaż szybko z obu stron na złoty kolor i przełóż na blachę do pieczenia wyłożoną pergaminem. Cebulę pokrój w kostkę i zeszklij na rozgrzanym oleju.
2. Pieczywo tostowe zmiksuj na sypko w blenderze. Następnie przełóż do miski, dodaj posiekana natkę pietruszki, pestki słonecznika, masło oraz pieprz. Wymieszaj wszystko razem i wyrób jednolitą masę. Dopraw do smaku.
3. Sos z zielonym pieprzem przygotuj według wskazówek umieszczonych na opakowaniu.
4. Przygotowany chlebowy farsz podziel na 4 części i nałóż jego porcję na każdy stek. Mięso wstaw do nagrzanego do 190 st. C piekarnika i piecz przez 8-10 minut. Gotowe steki podawaj z przygotowanym sosem pieprzowym i np. ziemniakami lub kaszą.

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