





przepisy.pl

Schab w galarecie faszerowany sałatką jarzynową



 90 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- schab bez kości - 0.5 kilogramów
- czosnek - ząbek - 1 sztuka
- sól - 2 szczypty
- pieprz - 1 szczypta
- żelatyna - 8 łyżeczek
- sałatka jarzynowa - 1 szklanka
- pomidorki cherry - 5 sztuk
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Czosnek precisnąć przez praskę i natrzeć nim schab. Mięso natrzeć również solą i pieprzem. Włożyć do rękawa do pieczenia, zostawić na noc do zamarynowania. Po tym czasie schab upiec i ostudzić.
2. Schab pokroić w plasterki, co drugi plaster nie przecinając do końca, tak by powstały kieszonki. W każdej kieszonce umieścić łyżkę sałatki jarzynowej.
3. Kieszonki ułożyć na półmisku, udekorować pomidorkami. W litrze bulionu rozpuścić żelatynę, zalać schab i wstawić do lodówki do stężenia.

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