



przepisy.pl

Schab w otulinie grzybowo musztardowej



Składniki:

- schab środkowy - 400 gramów
- Bulion grzybowy na borowikach leśnych Knorr** - 1 sztuka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- musztarda sarepska - 3 łyżki
- świeży tymianek - 0.5 pęczków
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- olej - 0.5 szklanek

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

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Schab pokrój w plastry grubości około 1,5 centymetra. Powierzchnię każdego natnij delikatnie nożem.
2. Kostkę Knorr rozetrzyj z olejem.
3. Następnie dodaj starty na tarce czosnek, musztardę i posiekane zioła.
4. Powstałą pastą natrzyj mięso i odstaw na 30 minut do lodówki.
5. Schab grilluj kilka minut z każdej strony, lecz nie za długo, aby pozostał soczysty. Podawaj z pieczonymi ziemniakami i kwaśną śmietaną.

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