



przepisy.pl

Schab z jabłkami i sezamem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab wieprzowy - 1 kilogram
- Przyprawa do pieczenia Knorr** - 1 opakowanie
- miód - 2 łyżki
- sezam - 1 łyżka
- jabłka - 2 sztuki
- sos sojowy - 2 łyżki
- cebula dymka - 1 pęczek
- natka pietruszki - 1 pęczek
- olej sezamowy - 1 łyżka
- woda - 50 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Błonę na schabie delikatnie ponacinaj na krzyż.
2. Jabłka obierz, wytnij z nich gniazda i pokrój w dużą kostkę. Cebulę posiekaj.
3. Przyprawę Knorr wymieszaj z 50 mililitrami wody, sosem sojowym, olejem sezamowym i miodem. Dodaj jabłka, posiekaną cebulę oraz sezam.
4. Powstałym sosem zalej dokładnie mięso. Następnie całość przełóż do naczynia żaroodpornego.
5. Przykryj i piecz w temperaturze 180 stopni przez 40 minut. Podawaj z ryżem i posiekaną natką pietruszki.

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