





przepisy.pl

## Schab z karmelizowanymi orzechami



 90 minut  8 osób  Średnie

### Składniki:

- schab bez kości - 1.5 kilogramów
- olej arachidowy - 6 łyżek
- miód - 1 łyżeczka
- połówki orzechów karmelizowanych w miodzie - 32 sztuki
- Bulionetka Domowa Pieczeniowa Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa w Mini kostkach Pietruszka Knorr** - 1 sztuka
- Delikat przyprawa w płynie Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Zasmażka błyskawiczna ciemna Knorr** - 2 łyżki

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

### Sposób przygotowania:

1. Zrobić marynatę z 3 łyżek oleju, miodu, Bulionetki. Dobrze ją rozetrzeć i natrzeć mięso. Zostawić przykryte w kamionce w lodówce na 12 godzin. Przewracać w tym czasie mięso wcierając marynatę.
2. Rozgrzać w garnku o grubym dnie olej (resztę) i obsmażyć na rumiano schab. Dołożyć pokrojoną cebulę i zalać wodą tak by przykryła mięso. Włożyć resztę marynaty w której leżało mięso. Dusić na średnim gazie aż schab będzie miękki, a sos odparuje do objętości 2 szklanek.
3. Wkruszyć mini kostkę pietruszka i prażona cebulka. Wyjąć mięso. Sos zmiksować razem z kilkoma orzechami - zagęścić zasmażką. Pokroić mięso na plastry.
4. Podawać oblane sosem dekorując karmelizowanymi orzechami.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)