



Schab z migdałami

przepisy.pl

 90 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- schab - 1 kilogram
- olej - 1 łyżka
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 30 dekagramów
- ser camembert - 20 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- masło - 1 łyżka
- natka pietruszki - 2 pęczki
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- migdały - 20 dekagramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso natnij i rozbij tłuczkiem na duży płat. Czosnek zmiażdż. Mięso natrzyj solą, pieprzem i czosnkiem.
2. Pieczarki pokrój w plasterki, natkę posiekaj. Pieczarki wymieszaj z natką i podduś na maśle. Przypraw.
3. 15 dag migdałów posiekaj, ser pokrój w plastry. Na mięsie ułóż podsmażone pieczarki i natkę, plastry sera i posiekane migdały. Całość zwiń i zwiąż sznurkiem.
4. Obsmaż na oleju ze wszystkich stron, włóż do naczynia żaroodpornego posmarowanego masłem i piecz 1 godzinę w piekarniku nagrzanym do 180 stopni.
5. Pozostałe migdały pokrój i upraż na patelni bez tłuszczu. Posyp nimi roladę.

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