



przepisy.pl

## Schab z pomidorami w sosie czosnkowym



 60 minut  8 osób  Łatwe

### Składniki:

- schab środkowy bez kości - 1 kilogram
- suszone pomidory w oleju - 200 gramów
- Sos czosnkowy z jogurtem Hellmann's - 3 łyżki
- orzeszki piniowe lub pestki dyni - 2 łyżki
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- Rosół wołowy Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 3 sztuki
- ocet jabłkowy - 3 łyżki
- kajzerka - 1 sztuka
- kilka listków świeżej bazylii

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

### Sposób przygotowania:

1. Cebule i czosnek pokrój w plastry, podsmaż na kilku łyżkach oleju z pomidorów, dodaj orzeszki i pokrojone również w plastry pomidory. Całość chwilę smaży, dodaj bazylię, łyżkę octu, łyżkę Sosu czosnkowego oraz pokrojoną w bardzo drobną kostkę bułkę. Całość dokładnie wymieszaj. Powstały farsz wystudź.
2. Schab oczyść z błon. W środku za pomocą noża z długim ostrzem zrób nacięcie. W nacięciu włóż farsz. Mięso dodatkowo skrop pozostałym octem i oprószyć Przyprawą do mięs Knorr. Odstaw w chłodne miejsce na 24 godziny.
3. Mięso przed pieczeniem obsmaż na patelni ze wszystkich stron, nałóż na powierzchnię pozostałe dwie łyżki sosu Hellmann's.
4. Mięso zalej bulionem z 500 ml wody i kostki rosółowej, piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 stopni C przez 45 minut. W razie potrzeby dopiecz kolejne 10 minut w zależności od przekroju mięsa.

---

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)