



przepisy.pl

Schabowe kieszonki z kaszą

 90 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 2 szklanki
- schab - 4 plastry
- olej
- por - 1 sztuka
- pieprz - 0.5 łyżek
- sól
- mąka - 0.5 łyżek
- pieprz czarny
- kasza gryczana - 150 gramów
- słodka mielona papryka - 0.5 łyżek

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

Sposób przygotowania:

1. Pora na farsz pokrój w krążki, podsmaż z kaszą na oleju, przypraw.
2. W każdym plastrze schabu zrób głęboką kieszonkę, mięso delikatnie rozbij.
3. Oprósz od wewnątrz przyprawami a następnie nałóż farsz z pora i kaszy. Zepnij wykałaczkami, przypraw.
4. Smaż na oleju obu stron.
5. Pora na sos pokrój w krążki i wsyp do bulionu Knorr.
6. Włóż schab z tłuszczem ze smażenia. Duś 20 minut, sos zagęść mąką, przypraw.

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