



przepisy.pl

Wykwintny schabowy



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- schab bez kości - 50 dekagramów
- pieczarki - 35 dekagramów
- cebula - 1 sztuka
- masło - 3 łyżki
- pomidor - 1 sztuka
- żółty ser - 4 plastry
- Przyprawa w Mini kostkach Smażona cebula Knorr** - 1 sztuka
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Pieczarki kroimy w cząstki. Cebulę siekamy.
2. Obrany ze skórki pomidor kroimy w kostkę.
3. Na patelni rozgrzewamy masło, szklimy cebulę, dodajemy pieczarki i dusimy przez chwilę. Dodajemy pomidor, doprawimy solą, pieprzem, przyprawą w mini kostce Knorr i oregano. Dusimy przez 10 minut.
4. Mięso pokrojone na 4 kotlety lekko rozbijamy. Oprószamy solą i pieprzem.
5. Żaroodporne naczynie natłuszczamy. Układamy w nim kotlety. Na wierzchu każdego kładziemy porcję pieczarek.
6. Pieczemy w rozgrzanym do 200 stopni piekarniku, aż mięso się zrumieni. Przed końcem pieczenia kładziemy na wierzch plaster żółtego sera.

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