



Zrazy ze schabu

przepisy.pl



Składniki:

- schab bez kości - 1 kilogram
- Sos do pieczenia ciemny Knorr** - 1 opakowanie
- ogórki kiszzone - 10 dekagramów
- kielbasa zwyczajna - 10 dekagramów
- mąka - 2 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- olej - 60 mililitrów

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



45 minut



4 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Schab pokrój na plastry i cienko rozbij.
2. Na plastrach mięsa ułóż pokrojoną w paski kielbasę i ogórka. Posyp majerankiem.
3. Zwiń mięso w ruloniki, zepnij wykałaczką. Obtocz w mące i obsmaż na rozgrzanym tłuszczu.
4. Sos do pieczenia ciemny Knorr wymieszaj w 400 mililitrach wody, wlej do schabu i duś około 15 minut, aż mięso zmięknie i sos zgęstnieje. Podawaj z kaszą jaglaną, makaronem lub ziemniakami.

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