

Kanapka z grillowanym schabem karkowym z pieczarkami i tartym serem oscypek



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

schab karkowy	800 g
bułka	4 szt. (piwne)
pieczarki	200 g
oliwa	do smażenia
natka pietruszki	
cebula	1 szt.
cebula czerwona	1 szt.
oscypek	80 g (tarty)
szpinak	100 g (świeży)
sałata radicchio	1/2 główki
Sos sałatkowy czosnkowy Prymat	1 opakowanie
majonez	2 łyżki
masło roślinne	40 g
ogórki małosolne	4 szt. (obrane)
sól czosnkowa	
pieprz czarny grubo mielony	

Marynata

oliwa 100 ml

Karkówka klasyczna

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty i osuszony schab pokroić na 4 kotlety, lekko je rozbić, zamarynować w oliwie z oliwek połączonej z przyprawą do karkówki Prymat i odstawić na 2 godziny do lodówki.

Pieczarki pokroić na cząstki, usmażyć na oliwie z oliwek, doprawić do smaku solą i pieprzem, a na końcu dodać suszoną Natkę pietruszki Prymat.

Szpinak i sałatę umyć, osuszyć i tuż przed podaniem połączyć z sosem czosnkowym przygotowanym zgodnie z opisem na opakowaniu. Cebulę pokroić w krążki.

Mięso wyjąć z marynaty i grillować po około 6 minut z każdej ze stron.

Bułkę przekroić na pół, posmarować masłem, ułożyć na niej szpinak i sałatę radicchio. Na chrupiących sałatach umieścić soczystą karkówkę, a na niej usmażone pieczarki, krążki cebuli i tarty oscypek. Tak przygotowaną kanapkę podawać z obranymi ogórkami małosolnymi.