

pieczen ze schabu faszerowana pieczarkami



KASIAZUR



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
pieczarki	0.5 kg
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 do smaku
papryczka chili	1 do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	1 do smaku
Czosnek suszony Prymat	1 do smaku
papryka mielona	1 do smaku
olej	1 do smaku
bulion	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 samazymy pieczarki w całości lub pokrojone na pół z pieprzem i solą mięso marynujemy w przyprawach i oleju
- KROK 2 pieczarki studzimy
w schabie robimy nożem naciecie na wylot , w powstała dziurę wkładamy pieczarki, wstawiamy do piekarnika 180 st, podlewając delikatnie bulionem
- KROK 3 gdy mięso się zarumieni i lekko zmięknie wstawiamy na kuchenkę i dusimy aż zmięknie całkowicie- musi być jednak kruche.
- KROK 4 zageszczamy sos, mięso kroimy w plastry, podajemy np z ziemniakami