

Zapiekany schab



ISKIERKA.AG



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
pomidor	2 sztuki
ser żółty	20 dag
pietruszka	1 sztuka
marchew	1 sztuka
papryka słodka mielona	1 łyżeczka
mielony kminek Prymat	1 łyżeczka
majeranek Prymat	1 łyżeczka
cebula czerwona	1 sztuka
ocet	1 łyżeczka
sól i pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab kroimy w plastry. Przygotowujemy ze wszystkich składników marynatę i maczamy w niej plastry odstawiamy na godzinę. Marchewkę, pietruszkę, ser ścieramy na tarce o grubych oczkach, cebulę siekamy, pomidora kroimy w plastry. W naczyniu żaroodpornym układamy plastry schabu, warzywa pomidory oraz posypujemy startym serem. Zapiekamy godzinę w temp. 170 stopni. Podajemy z kapustą kiszoną.