

## sakiewki



**KLAUDIA879**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| <b>pieczarki</b>           | 20-30 dag  |
| <b>papryka czerwona</b>    | 1 szt mała |
| <b>cebula</b>              | 1 szt      |
| <b>tłuszcz</b>             |            |
| <b>przecier pomidorowy</b> | 2 łyżeczki |
| <b>sól, pieprz</b>         |            |
| <b>kotlety schabowe</b>    | 1 szt.     |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso doprawić i rozbić cienko. Pieczarki, paprykę, cebulę pokroić, udusić na tłuszczu, dodać przecier pomidorowy i doprawić. Farsz układać na środku płatów mięsa, zwinąć w kształt sakiewek i mocno związać nitką. Ułożyć na blaszce wysmarowanej tłuszczem i piec, podlewając powstałym sosem. Po upieczeniu i wystygnięciu usunąć nitki. Przed podaniem podgrzać mięso i polać sosem z pieczenia.