

schabowe sakiewki



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1,5 kg
pieczarki	15 szt
cebula	3 szt
olej	2 łyżki
Przyprawa do zup i potraw Kucharek	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso rozbijamy dość cienko, uważając, aby go nie podziurawić. Przyprawiamy solą i pieprzem. Umyte i oczyszczone pieczarki oraz cebulę kroimy w drobną kostkę. Na patelni rozgrzewamy olej. Wrzucamy warzywa i dusimy do miękkości. Przyprawiamy solą, pieprzem i maggi. Gotowy farsz układamy po środku rozbitych płatów mięsa. Zwijamy, nadając im kształt sakiewek, które mocno związujemy nitką. Sakiewki układamy na wysmarowanej tłuszczem blaszce. Pieczemy przez około 45 minut w piekarniku nagrzanym do temp 180 st, od czasu do czasu podlewając powstającym sosem. Po upieczeniu usuwamy nitki, a na ich miejsce zawijamy sparzony listek szczypiorku lub pory.