

Extra odlotowe schabiki



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebule	3 sredniej wielkosci
pieczarki	500-600 g
marchewka duża	2
bardzo duży pomidor	1
majonez	6 czubatych lyzek
kaczup (pikantny)	6-8 czubatych lyzek
ser żółty	200 g
schab bez kości	6 (plastry, 1 cm)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Każdy plaster schabowego delikatnie rozbijamy z jednej strony, przyprawiamy solą, pieprzem ziołowym i papryką, odstawiamy, najlepiej na noc, do lodówki. Pieczarki obieramy ze skórki i kroimy w półplastry. Cebule obieramy, myjemy i kroimy w półpiórka. Na rozgrzany tłuszcz wrzucamy cebule, którą posypujemy niewielką ilością cukru a gdy cebula zacznie się szklic, wrzucamy pieczarki, mieszamy, dodajemy pieprz i vegetę (lub sól czy maggi) i smażymy do lekkiego zbrązowienia pieczarek. Marchewki obieramy, myjemy i trzemy na tarce o grubych oczkach. Cukieniec obieramy ze skórki, myjemy i kroimy w ok. 3 mm krawki, soląc je delikatnie. Pomidora sparzamy, obieramy ze skórki i kroimy na kilkumilimetrowe, okrągłe plastry. Ser trzemy na tarce o grubych oczkach. Na dno żaroodpornego naczynia układamy mięso, potem cebule z pieczarkami, następnie marchew, którą smarujemy łyżką majonezu. Na majonezie układamy plastry cukinii, które przysypujemy oregano, następnie kładziemy plaster pomidora, który zalewamy keczupem. Wierzch posypujemy serem. Wstawiamy do rozgrzanego piekarnika i pieczemy przez 40 minut w 180°. Podajemy na gorąco.