

zapiekanka ze schabem i żurawiną

**MARCELA**CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MINILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	40 dag
kapusta włoska	1/2 główki
cykoria	1 sztuka
natka pietruszki	1 wiązka
oliwa	1 łyżka
sól	do smaku
sok z cytryny	1/4 szklanki
żurawina	15 dag
ser żółty	30 dag
przyprawy	1/2 (do schabu)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kapustę włoską i cykorię należy posiekać. Gotujemy je na parze. Schab należy pokroić i przyprawić. Pokropić sokiem z cytryny. Schab wraz z żurawiną podsmażamy na patelni a następnie dusimy. Można podlać mięsko winem. Do naczynia wkładamy kapustę z cykorią ugotowaną uprzednio na parze. Na kapustkę kładziemy część sera żółtego i posypujemy pietruszką. Dodajemy schab z żurawiną oraz ser. Zapiekamy około 20 minut w piekarniku nagrzanym do 160 stopni.