

schab po góralsku



MICHAŁ9



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

schab bez kości	130 gram
boczek wędzony	25 gram
cebula	20 gram
pora	1 szt
papryka czerwona	1/2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab rozbić młotkiem doprawić do smaku solą pieprzem i papryką. Boczek cebulę i paprykę czerwoną pokroić w drobną kostkę wymieszać razem i dodać koncentrat pomidorowy do smaku. tak przygotowany farsz nałożyć na schab uformować w kształcie worka (miyszka) u góry związać porą i spiąć wykałaczkami i zapiekać w piekarniku ok 30-40 min w temp 180. po upieczeniu wyjąć wykałaczki i tak podawać .