

## Schab zapiekany z cebulą, papryką i ziemniakami



### BANDITKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

|                                    |          |
|------------------------------------|----------|
| <b>schab bez kości</b>             | 60 dkg   |
| <b>ziemniaki</b>                   | 4-5 szt  |
| <b>papryka</b>                     | 1 szt    |
| <b>cebula</b>                      | 2 szt    |
| <b>sól, pieprz</b>                 | do smaku |
| <b>Liść laurowy suszony Prymat</b> | do smaku |
| <b>majonez</b>                     | 4 łyżki  |
| <b>oregano</b>                     | do smaku |
| <b>ser gouda</b>                   | 30 dkg   |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab zbić tłuczkiem i lekko obsmażyć na patelni z obu stron. Ziemniaki obrać i pokroić w talarki, cebulę w talarki, paprykę w plastry. Następnie podsmażyć cebulę, potem podsmażyć lekko ziemniaki, dodać listki laurowe. Układać warstwowo w naczyniu żaroodpornym, dodać sól i pieprz. Ziemniaki z cebulą, następnie paprykę i na wierzch schab, potem mięso pomazać majonezem i posypać tarkowanym żółtym serem. Zapiekać około 40 minut w temp 180-190 stopni.