

Faszerowany Schab

Autor: **Elajla**Przepisów: **74** Ocena: **309**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 500g Schabu
- Mascarpone
- Szpinak
- Suszone pomidory
- sól, pieprz, papryka suszona, przyprawa gyros
- Czosnek

Sposób przygotowania:

- 1 Schab pokroić w plastry. Następnie rozbić na cienkie plasterki.

Do osobnej miseczki przełożyć serek mascarpone. Dodać posiekane pomidory i kilka liści szpinaku. Przyprawić solą i pieprzem. Dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i wszystko wymieszać.

- 2 Masą wysmarować przygotowane wcześniej kotlety i zwinąć w ciasny rulon.

Każdy zabezpieczyć na końcach wykałaczkami.

- 3 Przełożyć na blaszkę i posypać papryką i przyprawą do gyrosa.

Piec w temperaturze 180 stopni przez ok 25-40 min.

Najlepiej smakuje z gotowanymi ziemniakami.

Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: