

Schab faszerowany pieczarkami, serem, cebulą i papryką.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25525**



3-4 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- schab wieprzowy bez kości 1,2 kg
- pieczarki 3-4 szt.
- papryka czerwona słodka 1 szt.
- papryka chili 1 szt.
- czosnek 4 ząbki
- ser żółty radamer, starty 3 łyżki
- młode ziemniaki 14-15 szt.
- Sól
- Pieprz ziołowy
- Pieprz czarny
- czosnek granulowany
- Bazylia
- Majeranek
- oliwa 3-4 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Potrzebne składniki na farsz.
- 2 Paprykę, cebule, czosnek i pieczarki kroimy drobno i smażymy na oliwie kilka minut, doprawiamy do smaku i dusimy na wolnym ogniu pod przykryciem do miękkości pieczarek i papryki.
- 3 W końcowej fazie duszenia musimy zredukować powstałe soki z warzyw, zwiększamy ogień i chwilę smażymy. Po zredukowaniu soków studzimy.
- 4 Do ostudzonego farszu dodajemy starty ser, mieszamy wszystkie składniki.
- 5 Wymyty, osuszony kawałek schabu stawiamy pionowo i metalową, grubą rurką od nadziewarki do kiełbas wycinamy otwór.
- 6 Z wyciętego otworu wyjmujemy kawałek mięsa o kształcie walca.
- 7 Z kawałka mięsa wyjętego robimy 2 korki długości 4 cm każdy, pozostałą część walca kroimy w plastry. Schab, jak i korki nacieramy przyprawami suchymi z oliwą (solą, pieprzem, czosnkiem granulowanym, majerankiem i bazylią). Pojemnik z mięsem przykrywamy i wstawiamy na kilka godzin do lodówki.

- 8 Przygotowanym farszem nadziewamy wydrążony schab, jeden koniec schabu zatykamy wyciętym koreczkiem mięsnym, zabezpieczamy patyczkiem do szaszłyków.
- 9 Po napełnieniu farszem zatykamy w taki sam sposób drugi otwór w schabie.
- 10 Tak przygotowany schab obsmażamy na patelni z każdej strony na gorącym smalcu. Na patelnię dodajemy również sparzone ziemniaki i kawałki schabu.
- 11 Obsmażamy do zarumienienia się z każdej strony schabu, kawałków mięsa i ziemniaków.
- 12 Obsmażony schab wkładamy do rękawa piekarniczego. Pieczemy w temperaturze 170-180 stopni Celsjusza przez około 50 minut.
- 13 Po upieczeniu podajemy z upieczonymi ziemniakami i surówką.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: