

# Schab faszerowany pieczarkami, serem, cebulą i papryką.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1658** Ocena: **25550**



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 zębki
- 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.



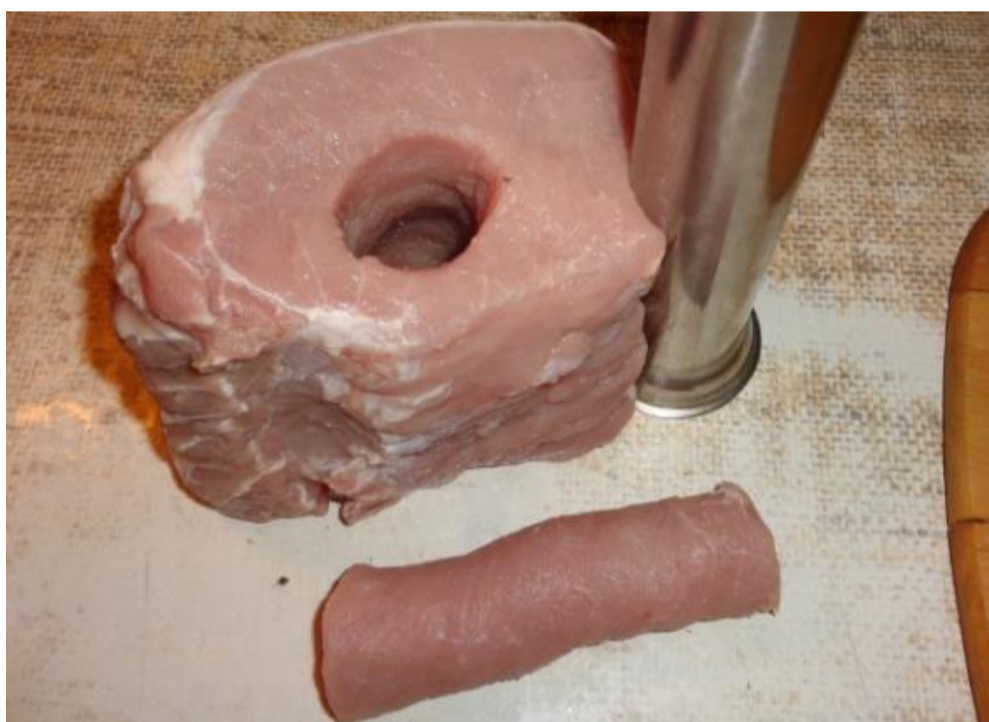
- 4 Do ostudzonego farszu dodajemy starty ser, mieszamy wszystkie składniki.



- 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: