

Schab faszerowany porem i żółtym serem

Autor: **taura**Przepisów: **235** Ocena: **7143**

3-4 os.



> 60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- schab
- żółty ser
- por (biała część)
- bulion
- chrzan

Sposób przygotowania:

- 1 W plastrze schabu nacięłam kieszonkę, wypełniłam żółtym serem i posiekanym porem (biała część), zamknęłam kieszonkę wykałaczką i osoliłam. Obsmażyłam na oliwie przez 4 minuty z każdej strony. W naczyniu żaroodpornym ułożyłam obsmażone plastry schabu, zalałam pół litra bulionu z 6 cm pora i łyżką chrzanu. Piekałam w 190 stopniach przez godzinę.

Twoje notatki do przepisu: