

# Schab po cygańsku



Autor: **kulinarneprzygody**  
Przepisów: **277** Ocena: **13975**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

## Składniki:

- schab w plastrach 6 sztuk
- Marchew 6 średnie
- Cebula 2 średnie
- Majonez 3 łyżki
- Ser żółty 125 g tarty
- Sól
- Pieprz

## Sposób przygotowania:

- 1 Schab rozbity przyprawić z dwóch stron solą oraz pieprzem. Marchew obrać i pokroić na cienkie plasterki. Cebulę obrać i pokroić w półplasterki.

Na dnie większego naczynia żaroodpornego ułożyć po całości plasterki marchwi a następnie cebulę ( cebulę układam w większych ostępach). Na warzywa układam plastry schabu ( mogą lekko na siebie nachodzić - schab kurczy się podczas pieczenia).

Na schab układam cebulę i ponownie plastry marchwi po całości. Przykrywam wszystko startym serem oraz smaruję cienką warstwą majonezu. Naczynie przykrywam folią aluminiową ( można użyć pokrywy od naczynie jeśli takie posiadamy).

Całość wkładamy do nagrzanego piekarnika do temperatury 180 stopni i pieczemy pod przykryciem przez godzinę a następnie kolejne 15-20 minut bez przykrycia. ( W przypadku grubszych plastrów schabu należy wydłużyć czas pieczenia po przykryciem około 20 minut).  
Smacznego!

## Twoje notatki do przepisu: