

Schab z suszoną morelą i faszzerowanymi ziemniakami



Autor: **marynka89**
Przepisów: **45** Ocena: **461**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- ziemniaki, 10 sztuk
- boczek lub szynka, 20 dag
- Papryka czerwona, 1
- cebula biała, 1
- przyprawa do ziemniaków, do smaku
- czosnek, 1 ząbek
- sól, pieprz, do smaku
- schab, 1kg
- morele suszone, 20dag
- ziele angielskie, liść laurowy, marynata do mięs, słodka papryka, do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Paprykę, boczek lub szynkę i cebule kroimy na drobno wrzucamy na patelnię i podsmażamy doprawiając startym czosnkiem solą i pieprzem. Obrane ziemniaki lekko podgotować, następnie kroimy na pół wydrążamy środki. Przygotowanym farszem zapełniamy ziemniaki, wsadzamy do piekarnika na 15-20 min na 180st. Gotowe, można podawać same lub jako dodatek do obiadu
- 2 Duży kawałek schabu nakrawamy do połowy wzdłuż, w środek wkładamy morele suszone, zamykamy wkładamy do żaroodpornego naczynia, i smarujemy przyprawami (pieprz, marynata do mięs, papryka słodka, kilka liści laurowych i kilka ziaren ziela angielskiego) pieczemy w rozgrzanym piekarniku od godz do 1,5

Twoje notatki do przepisu: