

schabowe ośmiorniczki

Autor: **monika_70**Przepisów: **4** Ocena: **119**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- schab, 0,7 kg
- cebula, 1-2
- olej, 1/2 szklanki
- bulion, 1 szklanka
- pomarańcza, 1-2
- sałata

Sposób przygotowania:

- 1 Schab pokroic jak na kotlety, lekko rozbić. Z podanych składników- (olej,bulion, cebula pokrojona w piórka) zrobić zalewę. w tej zalewie moczyć mięso schabowe 1/2godz. Teraz kazdy płat mięsa nacinamy -ma powstać 8 "odnóży" -nie przecinamy do konca (ma wyglądać jak pajak lub ośmiornica).Smażymy. Na liściu sałaty układamy schab rozciągając lekko "odnóza" i układając między nimi cząstkę pomarańczy lub mandarynki.Przez środek "odwłoku" kapiemy keczup.

Twoje notatki do przepisu: