



Schab faszerowany szpinakiem



Sposób przygotowania

Ładny kawałek schabu nacinać wzdłuż ostrym nożem. Nacięcia zrobić głębokie, ale trzeba uważać, żeby mięsa całkiem nie przeciąć. Oprószyć solą, pieprzem i odstawić. Cebulę, pieczarki i paprykę pokroić w kostkę. Smażyć wszystko po kolei na patelni do miękkości. Na końcu dodać szpinak, przeciśnięty przez praskę czosnek i chwilę dusić, aż cały płyn odparuje. Tak przygotowanym farszem napełniać nacięcia w schabie. Obwiązać całość sznurkiem bawełnianym i włożyć do rękawa do pieczenia. Piec w temperaturze 180°C przez 1,5 godziny. Po upieczeniu mięso pozostawić na 10min i usunąć sznurek. Kroić na grube plastry ostrym nożem. Smacznego :)

Składniki

- 1,5 kg schabu
- 200g szpinaku
- 1 cebula
- 5 pieczarek
- 1/2 papryki czerwonej
- 2 ząbki czosnku
- sól
- pieprz czarny