



SCHAB NADZIEWANY MIĘSEM, TWAROGIEM I BOCZNIAKAMI

SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie schabu Sokolów Uczta Świeżość i Smak
- 150 g mięsa mielonego Sokolów (ok. 150 g)
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki
- 200 g boczniaków lub innych grzybów
- 50 g twarogu
- 3 łyżki oleju
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Cebulę i boczniaki pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać 2 łyżki oleju i dodać cebulę. Posolić i smażyć do zeszklenia. Dorzucić boczniaki i drobno posiekany czosnek. Całość wymieszać i podgrzewać, aż odparuje woda. Przełożyć do miski i wsypać drobno pokrojoną natkę pietruszki, mięso mielone oraz twaróg. Doprawić do smaku solą i pieprzem.
2. Schab wyjąć z opakowania. Odkroić błonki. W schabie zrobić nacięcie, tworząc kieszonkę. Farsz przełożyć np. do rękawa cukierniczego i nadziać nim schab. Mięso oprószyć solą oraz pieprzem i polać resztą oleju. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C i piec przez 45 minut.