



## SCHAB NADZIEWANY MIĘSEM, TWAROGIEM I BOCZNIAKAMI

### SKŁADNIKI:

- 1 opakowanie schabu „Uczta świeżość i smak” Sokolów
- 150 g mięsa mielonego Sokolów
- 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 dodać 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 połączyć resztą oleju. Włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 180°C i piec przez 45 minut.