



SCHAB ZAPIEKANY Z PIECZARKOWYM FARSZEM I BOCZKIEM

SKŁADNIKI:

Marynata:

4 łyżki oleju rzepakowego
2 ząbki czosnku
1 łyżeczka słodkiej papryki w proszku
1 łyżka suszonych ziół prowansalskich
1 łyżeczka mielonych płatków chili
1 łyżka musztardy miodowej
sól, świeżo mielony pieprz

Pozostałe składniki:

około 1,5 kg schabu bez kości
1 opakowanie boczku surowego wędzonego
Sokołów
300 g pieczarek
10 cm białej części pora
olej do smażenia, sól
świeży rozmaryn do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Wszystkie składniki marynaty dokładnie mieszać.
2. Schab umyć i osuszyć, po czym ostrym nożem naciąć wzdłuż w dwóch miejscach do połowy jego wysokości i całość posmarować marynatą.
3. Pora pokroić na cienkie plasterki, pieczarki zetrzeć na tarce o grubych okach, a następnie podsmażyć na dobrze rozgrzanej patelni z odrobiną oleju. Dodać sól i trzymać na ogniu aż do odparowania wody.
4. Nacięcia wypełnić farszem, po czym w odstępach około 2 cm wierzch owinąć złożonymi na pół dwoma plasterkami boczku. Tak przygotowany schab ułożyć w naczyniu do zapiekania, owinąć folią aluminiową i wstawić do lodówki na kilka godzin.



SCHAB ZAPIEKANY Z PIECZARKOWYM FARSZEM I BOCZKIEM

5. Piekarnik nagrzać do temperatury 200°C, włożyć do niego naczynie z mięsem i piec przez 20 minut, następnie zmniejszyć temperaturę do 180°C i piec jeszcze przez godzinę.
6. Podawać z pieczonymi pomidorkami koktajlowymi i ulubioną kaszą/ryżem lub ziemniakami.