



Schab z pieczarkami pod pierzyną majonezowo-serową

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Obiad,**

Osób: **5**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ze schabu usuń tłuszcz i błony, a następnie pokrój go w kotlety o grubości ok. 1 cm. Posyp kotlety przyprawą do mięs.

Krok 2

Wyciśnij lub zetrzyj czosnek, a cebulę posiekaj w kostkę. Pieczarki umyj i zetrzyj na grubych oczkach tarki. Pietruszkę drobno potnij. Wszystkie składniki włóż do miski, dodaj majonez i ketchup. Dokładnie wymieszaj.

Krok 3

Uzyskany farsz rozsmaruj na kotletach. Ser Podlaski zetrzyj na drobnych oczkach i posyp nim schaby. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 180 °C i piecz przez około kwadrans. Smacznego!

Składniki:

1 kg schabu środkowego bez kości

500 g pieczarek

150 g majonezu

50 g pikantnego ketchupu

1 duża cebula

100 g sera żółtego Podlaski Mlekpól

2 łyżki przyprawy do mięsa

1 ząbek czosnku

1 pęczek natki pietruszki