



## Filet drobiowy w schabie

Autor: [najlepszewkuchni.pl](http://najlepszewkuchni.pl)

To danie pięknie prezentuje się na talerzu, a jego smak robi na każdym wielkie wrażenie. Filet drobiowy w schabie nadaje się zwłaszcza na przyjęcia - z pewnością zrobi na nich „wielkie WOW”.

## Przygotowanie

### Krok 1

Nastawiamy piekarnik na 200 stopni. Schab kroimy wzdłuż na duży płatek, rozbijamy i nacieramy sosem sojowym, curry, solą, pieprzem i rozdrobnionymi 2 ząbkami czosnku. Zwijamy. Filety nacieramy kurkumą, rozmarynem, solą i pieprzem.

### Krok 2

Schab i filety osobno chłodzimy 5 godzin. Na maśle szklimy zmiążdżony czosnek i dodajemy szpinak. Smażymy 2 minuty, doprawiamy solą i pieprzem, studzimy.

### Krok 3

Schab rozwijamy i wykładamy na niego szpinak, a wzdłuż dłuższego boku kładziemy filety. Zwijamy wszystko w roladę i spinamy wykałaczkami lub wkładamy do siatki. Mięso smarujemy octem wymieszany z miodem.

### Krok 4

Pieczemy w 200 stopniach 1 godzinę. Camembert roztopiamy i przed podaniem polewamy nim mięso.

Danie: **Obiad**,

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

## Składniki:

- 1 kg schabu
- 500 g filetów z kurczaka
- 150 g szpinaku
- 1 camembert
- 3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka sosu sojowego
- 1 łyżeczka kurkumy
- 1 łyżeczka rozmarynu
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka miodu
- 2 łyżki octu balsamicznego
- 1 łyżeczka curry
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu