

# Świąteczny Schab

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

## Bardzo dobry

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

### Potrzebne składniki:

- schab z kością - 1 kg
- olej - 2 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- pieczarki - 15 dag
- orzechy włoskie - 1 łyżka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- tarty chrzan - 3 dag
- żółtko -
- sol -
- pieprz -

### Etapy przyrządzenia:

- 1.** Pieczarki oczyścić, drobno pokroić , usmażyć na maśle.Mięso umyć , oddzielić od kości .Wymieszać pieczarki z chrzaniem , orzechami i żółtkiem.Doprawić. W schabie ostrym nożem wydrążyć otwór . W nacięcie włożyć nadzienie, mięso oproszyć mąką, zrumienić na silnie rozgrzanym oleju.Piec 50 - 60 minut.

