



www.pwkier.pl

Zapiekany schab z warzywami



Zapiekany schab przyrządza się naprawdę szybko, a smakuje wybornie. Tym razem ukryjemy go pod warzywną pierzynką z pieczarek, cebuli i pomidorków koktajlowych.

SKŁADNIKI:

- 3-4 kotlety schabowe
- 3 ziemniaki pokrojone w grubą kostkę
- 1 średnia cebula pokrojona w piórka
- 6 pieczarek przekrojonych na pół
- garść pomidorków koktajlowych
- 3 łyżki tartej mozzarelli
- ¾ szkl. bulionu grzybowego
- sól i pieprz

PRZYGOTOWANIE:

Lekko rozbite kotlety ułóżcie w naczyniu żaroodpornym, jeden obok drugiego. Posypcie równomiernie ziemniakami, cebulą i pieczarkami.

Do bulionu grzybowego dodajcie tymianek i bazylię. Polejcie nim kotlety z warzywami.

Następnie przykryjcie naczynie pokrywką lub folią aluminiową i wstawcie do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na ok. 35-40 minut.

Kiedy mięso i ziemniaki będą miękkie posypać je tartym serem i pomidorkami. Wstawić do pieca na kolejne 10 minut, aby ser się roztopił, a pomidorki lekko przypiekły.

Smacznego!