




Sakiewki schabowe z maślaczkami

 Wafelek2601

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 średni

 4 porcje

Składniki:

maślaki - 40 dag

cebula - 1 szt.

koper - 1/2 pęk

schab bez kości - 4 plaster

sól morską - do smaku

pieprz czarny mielony - do smaku

oliwa - trochę

czosnek - 2 ząbek

Sposób przygotowania:

KROK 1: Na patelni rozgrzać łyżkę oliwy, dodać obrane i posiekane maślaki, podsmażyć, podlać wodą. Dusić pod przykryciem. Na drugiej patelni na łyżce oliwy zrumienić posiekaną cebulkę i czosnek, dodać do maślaków. Dusić do miękkości, pod koniec dodać posiekany koper, przyprawić. Mięso rozbić, przyprawić solą i pieprzem. Na środku każdego kawałka mięsa ułożyć część maślaków. Uformować sakiewki, każdą związać nicią bawełnianą. Naczynie żaroodporne wysmarować oliwą, ułożyć sakiewki. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 stopni przez około godzinę. Podawać z ziemniaczkami i surówką.