




## Sakiewki schabowe z pieczarkami

 Renixx

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

### Składniki:

schab bez kości - 1,5 kg  
pieczarki - 400-500 g  
cebula - 1-2 szt.

olej lub masło - 2 łyżka  
sól, pieprz, sos sojowy - - do smaku

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso umyć, osuszyć pokroić na kotlety, dość cienko rozbić tłuczkiem przez folię, uważając, aby go nie podziurawić. Przyprawić solą i pieprzem. Na rozgrzanym tłuszczu zeszklić posiekaną cebulę, wsypać umyte i pokrojone w kosteczkę pieczarki, dusić około 10 minut. Przyprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym. Gotowy farsz ułożyć na środku rozbitych płatów mięsa. Zwinąć, nadając im kształt sakiewek, które mocno związać nitką.

**KROK 2:** Sakiewki ułożyć na posmarowanej tłuszczem blaszce lub w naczyniu żaroodpornym. Piec przez około 45 minut w piekarniku nagrzanym do 180 stopni, polewając kilka razy powstałym sosem. Po upieczeniu usunąć nici, a na ich miejsce zawinąć sparzony listek szczypiorku lub pory. Podawać z sosem, kopytkami i surówką.