Schab po warszawsku

paulina2157

Polecane na: **przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min

łatwy

12 porcji

Składniki:

- schab bez kości - 1 + 1/2 kg
- jajka - 5 szt.
- chrzan ostry ze słoika lub tarty - 4 łyżka
- natka pietruszki - 1 pęk
- majeranek - 5 łyżka
- sól i pieprz ziołowy - do smaku
- czosnek - do smaku
- majonez - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso opłukać i osuszyć.
Natrzeć solą , czosnkiem, pieprzem, majerankiem i zostawić na noc w lodówce.

Na drugi dzień mięso upiec w rękawie do pieczenia (pieczemy około 1 godziny zależy od grubości mięsa), wystudzić.

Schab pokroić w plastry o grubości 1 cm. W każdym plastrze naciąć głęboką kieszonkę.
Ugotować na twardo jajka pokroić w kostkę, dodać chrzan i troszeczkę majonezu, sól, pieprz.

Kieszonki schabu nadziać pastą jajeczną.
Natkę pietruszki posiekać i posypać nią farsz.