

Pieczony schab pod pierzynką z majonezu

Schab pod Pierzynką z Majonezu – Soczysta Uczta dla Podniebienia

Odkryj wyjątkowy smak **pieczonego schabu pod pierzynką z majonezu** – dania, które zachwyca połączeniem soczystego mięsa, kremowego majonezu Hellmann's i chrupiącej, aromatycznej posypki. Plastry schabu, delikatnie przyprawione Przyprawą do mięs Knorr, stanowią doskonałą bazę dla wyrazistego farszu z pieczarek, cebuli i natki pietruszki. Całość przykryta jest złocistą kruszonką z bułki tartej, sera i orzechów, która podczas pieczenia tworzy apetyczną, chrupiącą skorupkę.

Dla kogo?

Ten przepis to prawdziwa gratka dla miłośników *klasycznej wieprzowiny w nowoczesnym wydaniu*. Docenią go szczególnie osoby ceniące sobie szybkie i efektowne dania, które nie wymagają wielogodzinnych przygotowań. Schab pod pierzynką z majonezu to idealna propozycja dla zabieganych, którzy nie chcą rezygnować z pełnowartościowego, domowego obiadu.

Na jaką okazję?

Schab pieczony z majonezem sprawdzi się zarówno na *codzienny rodzinny obiad*, jak i na bardziej uroczyste okazje. To doskonały pomysł na niedzielny posiłek czy świąteczną kolację w gronie najbliższych. Efektowny wygląd i wyrazisty smak sprawiają, że danie to może być również gwiazdą przyjęcia czy uroczystej kolacji.

Czy wiesz, że?

Kluczem do zachowania **soczystości schabu** jest odpowiedni czas pieczenia – nie dłuższy niż 15-20 minut w temperaturze 190°C. Warto również umieścić w piekarniku brytfannę z wodą, która zapewni odpowiednią wilgotność podczas pieczenia. Dla ostrzejszego smaku możesz dodać do farszu łyżkę ketchupu.

Dla urozmaicenia

Schab pod pierzynką z majonezu doskonale komponuje się z lekkimi sałatkami, takimi jak *roszponka z pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i czarnymi oliwkami*. Jeśli preferujesz ciepłe dodatki, podaj danie z brokułami przygotowanymi na parze. Możesz również wzbogacić smak kruszonki dodając rozmaryn lub oregano.