

Sakiewki



Składniki: na 4 porcje

4 średniej grubości plastry schabu

20 dag mięsa mielonego

1 średnia cebula

sól, pieprz

sos worcestershire

4 łyżki oleju

Wykonanie:

Schab dobrze rozbić, delikatnie posolić i dodać pieprzu, oraz polać sosem worcestershire aby skruszało. Mięso mielone przyprawić solą i pieprzem. Cebulę zetrzeć na tarce i dokładnie wymieszać z mięsem. Uformować 4 kulki z mięsa mielonego i położyć na rozbitym schabie, uformować na kształt sakiewki i związać nitką. Delikatnie obsmażyć na oleju, po obsmażeniu podlać wodą i dusić ok godziny (co jakiś czas podlewać wodą aby się nie przypaliły). Można podawać w sosie własnym lub doprawić sosem pieczeniowym.

