

Soczysty schab

data aktualizacji: 2021.02.01 autor: Redakcja



Soczysty schab pieczony - na kanapki

- schab bez kości 1,5 kg
- czosnek 5 ząbków
- Czosnek suszony Prymat do smaku
- majeranek
- sól
- oliwa łyżka

Sposób przygotowania

Schab umyć i dokładnie osuszyć. Naciąć w kilku miejscach, robiąc w ten sposób kieszonki na czosnek. Ząbki czosnku obrać i przekroić na pół. Czosnek włożyć w kieszonki schabu. Mięso dokładnie posolić, posypać majerankiem i czosnkiem granulowanym. Owinąć w folię i włożyć do lodówki na 2 godziny lub na noc (niekoniecznie, ja pieklam od razu). Mięso włożyć do

naczynia żaroodpornego z przykrywą (lub do rękawa foliowego) i piec przez 1,5 godziny w 200 stopniach. Po upieczeniu ostudzić i zwinąć w folię aluminiową. Podawać jako wędlinę do kanapek.

Źródło: <https://skierniewice.eglos.pl/aktualnosci/item/37875-soczysty-schab>