

## Aromatyczny schab

**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	1 kg
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>masło</b>	1 łyżka
<b>rozmaryn</b>	1 łyżka
<b>przyprawa „ KUCHAREK na wiosnę\"</b>	2 łyżeczki
<b>sól</b>	--
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	--
<b>Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat</b>	1 łyżeczka

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i osuszyć. Cebulę obrać, zetrzeć na tarce z małymi otworami i wymieszać z przyprawami Prymat. Powstałą pastą natrzeć mięso i odstawić na 1 godz. do lodówki. Następnie włożyć mięso do brytfanny, dodać masło i podlać 2-3 łyżkami wody. Początkowo piec pod przykryciem w temperaturze 180 st. C, a po 40 min podnieść temperaturę do 210 st. C, zdjąć przykrycie i piec jeszcze około 10 min do zrumienienia.

Mięso pokroić w plastry i podawać na gorąco z ziemniakami polanymi sosem i surówką, albo na zimno z pieczywem.