

## Grillowany schab



### BETKA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	30 dag
<b>sok z cytryny</b>	100 ml
<b>olej słonecznikowy</b>	4 łyżki
<b>czosnek granulowany</b>	3 łyżeczki
<b>pieprz</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso schabowe kroimy na kawałki. Z soku z cytryny, oleju i czosnku robimy marynatę, tzn. wszystkie te składniki dokładnie mieszamy ze sobą. Zalewamy mięso i odstawiamy na 5godzin. Następnie schab nacieramy pieprzem i posypujemy przyprawą do grilla. Tak przyprawione mięso wkładamy na rozgrzany ruszt grilla i grillujemy około 20minut. Podajemy z warzywami np. ze świeżymi pomidorami. Smacznego!