

Kotlety schabowe - „Barbecue z piekarnika” :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebula biała	3 sztuki
ziemniaki małe	12 sztuk
olej	3/4 szklanki
sos barbecue	5 łyżek
mielony pieprz	1/2 łyżeczki
przyprawa piri-piri	1/2 łyżeczki
miód	2 płaskie łyżeczki
roztarte ząbki czosnku	2 ząbki
rękaw foliowy do pieczenia	1 sztuka
kotlety schabowe	4 (grube)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Szybki obiadek .Mięso i ziemniaczki pieczone razem w rękawie foliowym w piekarniku
Wymieszać olej , sos barbecue , miód, pieprz , czosnek , przyprawę Piri-Piri i zalać nią mięso
.Zostawić w pojemniczku w lodówce na ok 3 godziny .Cebule pokroić w piórka .Ziemniaki obrać ,
umyć i jeśli są większe to przekroić .Włożyć do rękawa ziemniaki zmieszane z cebulką dołożyć na
to mięso .Wlać pozostałą marynatę . Zamknąć szczelnie rękaw .Obrócić nim tak by wszystko się
wymieszało , a ziemniaki i cebula pokryły się marynatą od mięsa .
Piekarnik rozgrzać do 220 *C. Ułożyć rękaw z zawartością w żaroodpornym naczyniu (lub na
blaszce) i piec godzinę .
Wyjąć - rozciąć ostrożnie rękaw (by nie oparzyć się parą z wnętrza worka) .