

## Paprykowy schab na kanapki



### PAULETTE17



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

### Potrzebne do marynaty

<b>schab bez kości</b>	1,5 kg.
<b>woda</b>	1,5 l.
<b>ziele angielskie</b>	5 ziarenek
<b>Goździki całe Prymat</b>	5 szt.
<b>ząbek czosnku</b>	5 szt.
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>sól</b>	3 łyżki
<b>Sól peklowa drobnoziarnista Prymat</b>	1 łyżeczka
<b>Liść laurowy suszony Prymat</b>	5 szt.

### Do natarcia mięsa

<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	2 łyżki
<b>Papryka ostra mielona Prymat</b>	1 łyżka
<b>Przyprawa do mięs Prymat</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	1 łyżka
<b>oliwa</b>	1 łyżka

### Dodatkowo

<b>rękaw do pieczenia</b>	1 szt.
---------------------------	--------

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Schab umyć, osuszyć. Przygotować zalewę. Do garnka wlać wodę. Dodać ziele angielskie, goździki, zgnieciony przez praskę czosnek, pieprz, sól i liście laurowe. Zagotować. Odstawić do wystygnięcia. Mięso umieścić w misce i zalać zalewą. Wstawić do lodówki na 3 noce.
2. Zalewę wylać. Mięso natrzeć papryką, przyprawą do mięs, solą a następnie wysmarować oliwą pędzelkiem. Schab umieścić w rękawie. Wstawić do piekarnika na ok 1,5 h./180 stopni.