

## Półmisek pieczonych mięs



**JOANNA137**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	1 główka
<b>kminek Prymat</b>	5 dag
<b>Majeranek suszony Prymat</b>	5 dag
<b>sól</b>	--
<b>boczek</b>	1 chudy
<b>schab</b>	1 (karkowy)
<b>schab</b>	1 (środkowy)
<b>Pieprz czarny mielony Prymat</b>	--

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obrać, zmiążyć i rozetrzeć z solą i pieprzem Prymat. Cebulę obrać i pokroić w grube plastry. Mięso opłukać, osączyć i posolić. Schab środkowy grubo obtoczyć w czosnku i majeranku Prymat, a schab karkowy w kminku Prymat. Boczek obłożyć plasterkami cebuli. Mięsa odstawić do lodówki na 2 dni, następnie upiec w osobnych brytfannach lub rękawie foliowym (około 60 min) w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 st. C, podlewając każde kilkoma łyżkami wody, a następnie wytworzonym sosem.

Ostudzone mięso wstawić na kilka godzin do lodówki. Pokroić w cienkie plastry i ułożyć na półmisku.

Podawać z ćwikłą, chrzanem w śmietanie lub z chrzanem z borówkami.