

Schab pieczony w rękawie



MAŁGORZATA PIN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	4 kg
Papryka słodka mielona Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Majeranek suszony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
rękaw do pieczenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Schab umyć, przekroić na pół.
- KROK 2 Dzień przed pieczeniem przyprawiamy solą, pieprzem, majerankiem, pieprzem i wstawiamy do lodówki
- KROK 3 Schab wkładamy do rękawa, końce związujemy i wkładamy do nagrzanego piekarnika na 180 stopni na 2 godzinki.