

Schab pieczony w ziołach z chrzanem



SMAK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab środkowy	800 gramów
borowiki marynowane	4 łyżki
chrzan tarty	4 łyżki
konfitura z żurawiny błotnej	4 łyżki

Marynata:

olej rzepakowy	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
cebula	1 sztuka
sól	
pieprz czarny mielony	
papryka słodka mielona	
majeranek	
liść laurowy	
ziele angielskie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, oczyścić, osuszyć papierowym ręcznikiem, a następnie skropić olejem i dokładnie natrzeć czosnkiem, cebulą i przyprawami. Tak przygotowany schab odstawić do lodówki na około 8 godzin. Po zamarynowaniu mięso umieścić w worku do pieczenia, szczelnie zamknąć, wstawić do piekarnika i piec około godziny w temperaturze 180°C. Soczyste i aromatyczne mięso podawać od razu po upieczeniu, pokrojone w plastry, z łyżką marynowanych grzybów, chrzanu i konfitury żurawinowej.