

Schab w musztardzie jalapeño z warzywami



ALUTKA2223



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Podstawowe składniki:

schab wieprzowy	80 dag
ziemniaki	80 dag
marchewka	50 dag
cebula biała	30 dag
Sól morską jodowaną gruboziarnistą Prymat	2-3 szczypty
Pieprz czarny mielony Prymat	2 szczypty
olej	kilka kropli

Marynata:

Musztarda jalapeno Prymat	50 dag
olej	15 dag
Cebulka smażona Prymat	10 dag
pomidory suszone Smak	10 dag
czosnek	2 ząbki

Dodatkowo:

liście selera	
gałązki rozmarynu	
tymianek świeży	
Liść laurowy suszony Prymat	2-3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab myjemy i kroimy w 2 cm plastry. Rozbijamy nakłuwanym tłuczkiem. Oprószamy mięso solą i pieprzem.

Przygotowanie marynaty:

Do musztardy dodajemy olej, prażoną cebulkę, pomidory suszone, 2 ząbki czosnku przeciśniętego przez praskę.

Tak przygotowaną marynatą dokładnie nacieramy mięso i wkładamy do lodówki na minimum 2 godziny.

Przygotowanie pozostałych składników:

Obieramy ziemniaki, marchew i cebulę. Ziemniaki kroimy na ćwiartki, marchew na słupki i cebule na ćwiartki. Całość przyprawiamy solą i dolewamy odrobinę oleju.

Wykładamy brytfankę lub naczynie żaroodporne warstwą warzyw, na to kładziemy kawałki schabu, przekładając suszonymi pomidorami. Dookoła wykładamy resztę warzyw. Na wierzch kładziemy liście selera, gałązki rozmarynu, tymianku i liście laurowe.

Przykrywamy i wkładamy do nagrzanego piekarnika. Pieczemy godzinę w 220 stopniach. Po tym czasie zdejmujemy przykrywkę i pieczemy 15 minut w 180 stopniach z termoobiegiem.

Podawać z sosem majonezowo-musztardowym.