

Schab z szynką serrano



ALI



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------|---------------|
| schab bez kości | 1,5 kg |
| czosnek | 2 ząbki |
| oregano świeże | kilka gałązek |
| pieprz | |
| szynka serrano | 6 plasterków |
| płatki chili | 1/3 łyżeczki |
| szalotka | 2 sztuki |
| sól | |
| oliwa | 2 łyżek |
| białe wino wytrawne | 4 łyżki |
| wrzątek | 4 łyżki |
| rukola | 50 gram |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik rozgrzewamy do 200 stopni. Mięso rozcinamy wzdłuż w połowie i rozklepujemy, aby było cieńsze. Nacieramy je czosnkiem i oregano. Oprószamy pieprzem i kładziemy plastry szynki. Posypujemy chili, zwijamy ciasno i związujemy sznurkiem kuchennym. Szalotki w łupinach kroimy w grube plastry, układamy na dnie brytfanny, dodajemy trochę oregano oraz sól i pieprz. Wkładamy roladę i skrapiamy oliwą z oliwek. Pieczemy ok 75 minut. Po tym czasie wyjmujemy, a brytfannę stawiamy na kuchence. Dolewamy wino i wodę. Odszkrobując wszystko z dna odparowujemy trochę powstały sos. Po tym czasie mięso wkładamy z powrotem do brytfanny i wkładamy z powrotem do piekarnika na 10-15 minut. Podajemy na liściach rukoli i polewamy powstałym sosem.

Smacznego!

