

Czosnkowy schab w ziołach z rękawa



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	1 kg
czosnek	6 ząbek
2 łyżeczki majeranku	
słodka papryka łyżeczka	
łyżeczka soli	
łyżeczka suszonych płatków czosnku	
2 liście laurowe	
łyżeczk marynaty staropolskiej do mies (gotowa)	
kilka ziaren jałowca	
1/2 łyżeczki cząbr	
1/2 łyżeczki pieprzu	
olej	
kilka ziaren pieprzu kolorowego	
rękaw do pieczenia	
tymianek	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek przeciskamy przez praskę, dodajemy pozostałe zioła i przyprawy.

Wszystko razem mieszamy i zalewamy olejem lub oliwą, do uzyskania gęstej masy. Schab wkładamy do rękawa do pieczenia. Masą smarujemy schab w rękawie, zawiązujemy i odkładamy do lodówki na noc.

Piekarnik rozgrzewamy do 180st. wkładamy rekaw do piekarnika (na brytfance) pieczemy ok 60min. Pare razy rekaw ze schabem odwracamy żeby się równo upiekł i soki przemieszczały. Wyjmujemy i kroimy pachnące mięso na plastry.

