

Schab zawijany w boczku



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pląt boczku surowego wedzonego

sól

pieprz

czosnek

oliwa

sznurek

schab

1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Etapy przygotowania

Schab wieczorem zamarynowalam w przyprawach, owinelam plastrami boczku, potem sznurkiem zeby sie wszystko dobrze trzymalo, zawinelam w folie aluminiowa i na noc do lodowki. Nastepnego dnia krotko obsmazylam na patelni, z kazdej strony, potem w naczyniu zarodopornym do piekarnika na 200 C godzinie z malym haczkem pod przykryciem. Na 15 minut przed koncem odkrylam. W trakcie pieczenia odwracalam.

Miesko pusciło duso sosu wiec był idealny do klusek. Miła odmiana na schab.