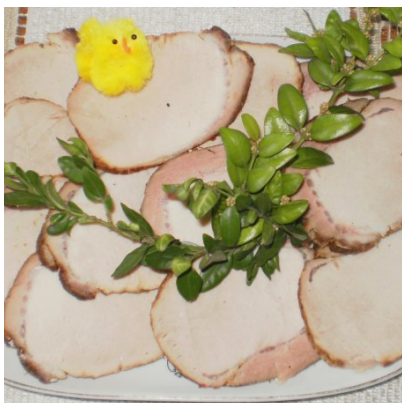


Wielkanocny schab z rękawa :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

2 łyżeczki miodu, 1 łyżeczka pieprzu, 1 łyżeczka mielonej papryki, 2 łyżki majeranku

olej z pestek winogron

3 łyżli

schab

1,5 kg

przyprawy

2 łyżki (do schabu)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z oleju i przypraw zrobić pastę i natrzeć nią schab (ja wyrównuję schab obcinając sterczące kawałki i odkładając je np. na gulasz) . Mięso włożyć w zamykany pojemnik i zostawić w lodówce przez 24 godziny . Potem przełożyć do rękawa foliowego i zamknąć zapinką . Piec w rozgrzanym do 200 * C piekarniku przez 1,5 godziny.

Wyjąć . Rozciąć ostrożnie rękaw i zlać do jakiegoś naczynia sos z pieczenia .

Schab wystudzić . Kroić w plastry i podawać z ćwikłą , chrzanem , sosem tatarskim .

Można też podgrzać na ciepło i podać jako danie obiadowe . Sos trzeba wtedy zagęścić mąką i dodać śmietanki .

Ja sos zamroziłam i użyję potem do kluch na parze lub kopytek