

Schab z cytryną i boczkiem



PAULINA_221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cytryna	2 szt
czosnek	2 ząbki
ziemniaki	1 kg
sól	do smaku
pieprz	do smaku
szałwia	4 gałązki
natka pietruszki	4 gałązki
bazylia	4 gałązki
oregano	4 gałązki
oliwa	4 łyżki
pieczarki	20 dkg
pomidorki koktajlowe	20 dkg
boczek wędzony	10 plastry
schab bez kości	1/2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piekarnik rozgrzewamy do 180°. Mięso oprószamy solą, pieprzem. Zioła (oprócz szałwi) siekamy, mieszamy z dwoma łyżkami oliwy i smarujemy wierzch mięsa. Kładziemy na nim plasterki boczku. Cytrynę kroimy w plasterki i umieszczamy je na nacięciach w pieczeniu. Blachę natłuszczamy olejem. Wstawiamy do piekarnika na 30 minut. Ziemniaki kroimy w plastry lub ćwiartki. Szatkujemy szałwię. Dodajemy resztę oliwy (2 łyżki), sól i mieszamy z ziemniakami. Po 30 minutach obkładamy nimi pieczeń i pieczemy 50 minut. Obieramy pieczarki, kroimy je w grube plastry i dodajemy do pieczenia. Pieczemy 20 minut. Dzielimy pieczeń na porcje i dekorujemy pomidorkami i upieczonymi ziemniakami.

