

schab z kiełbasą



LEONKOT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
kiełbasa śląska	250 g
czosnek	10 ząbków
cebula	3 sztuki
majeranek do smaku	
sól do smaku	
pieprz do smaku	
bulion	1 szklanca

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

w schabie nacinamy otwór (takiej wielkości, aby zmieściła się tam kiełbasa)
w otwór wkładamy kiełbasę bez skórki
czosnek (2-3 ząbki) rozcieramy z solą, pieprzem i majerankiem, tak przygotowane mięso wkładamy na godzinę do lodówki.
po upływie godziny na dużej patelni rozgrzewamy tłuszcz i podsmażamy schab z każdej strony, następnie przekładamy do naczynia żaroodpornego, dodajemy pokrojoną w ćwiartki cebulę, resztę czosnku i bulion,
pieczemy w piekarniku rozgrzanym do 190 stopni przez godzinę od czasu do czasu podlewając bulionem