

Półmisek pieczonych mięs



JOANNA137



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

cebula	1 sztuka
czosnek	1 główka
kminek Prymat	5 dag
Majeranek suszony Prymat	5 dag
sól	--
boczek	1 chudy
schab	1 (karkowy)
schab	1 (środkowy)
Pieprz czarny mielony Prymat	--

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek obrać, zmiążyć i rozetrzeć z solą i pieprzem Prymat. Cebulę obrać i pokroić w grube plastry. Mięso opłukać, osączyć i posolić. Schab środkowy grubo obtoczyć w czosnku i majeranku Prymat, a schab karkowy w kminku Prymat. Boczek obłożyć plasterkami cebuli. Mięsa odstawić do lodówki na 2 dni, następnie upiec w osobnych brytfannach lub rękawie foliowym (około 60 min) w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 st. C, podlewając każde kilkoma łyżkami wody, a następnie wytworzonym sosem.

Ostudzone mięso wstawić na kilka godzin do lodówki. Pokroić w cienkie plastry i ułożyć na półmisku.

Podawać z ćwikłą, chrzanem w śmietanie lub z chrzanem z borówkami.