

Pieczeń w winie



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	1,5 kg
masło	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
sól	do smaku
tymianek	1 łyżeczka
woda	200 ml
wino czerwone	100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab należy polać winem i dostawić do lodówki na godzinę. Po tym czasie odsączyć, natrzeć czosnkiem, oprószyć solą, pieprzem i tymiankiem, przełożyć do naczynia żaroodpornego. Schab obłożyć masłem i piec około 2 godziny w piekarniku nagrzanym do 200 stopni. Po 60 minutach pieczenia podlać szklanką wody i piec co jakiś czas polewając sosem.