

pieczony schabik



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Przyprawa do wieprzowiny klasyczna Prymat	do posypania
schab bez kości	6-7 plastrow

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mieso pluczemy i osuszamy. Nacieramy przyprawą i odstawiamy na chwilę do lodówki. Po czym kłademy do woreczka do pieczenia i układamy na naczyniu żaroodpornym. Nakłuwamy torebkę u góry w dwóch miejscach i wkładamy do piekarnika na 30 minut w temp. 200 stopni. Podajemy z surowką sezonową i ziemniakami.