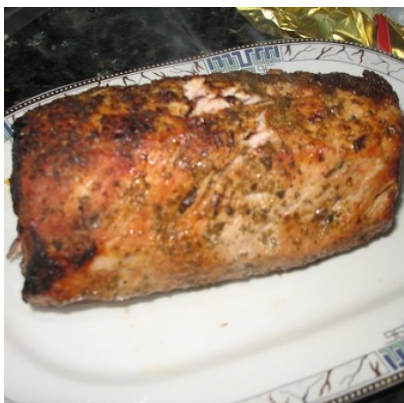


Pieczeń schabowa



ALICJA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

oliwy z oliwek do smażenia	0,5 szklanki
sól	
pieprz	
bulion	
mąka do zagęszczenia	
schab	2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1 torebkę Przyprawy do pieczenia PRYMAT, sól i pieprz wymieszać z oliwą z oliwek. Tą mieszanką natrzeć umyte i osuszone mięso. Całość dokładnie osznurować i wstawić do lodówki. Odczekać co najmniej 12 godzin, następnie całość umieścić w naczyniu żaroodpornym. Piec przez około 3 godziny co jakiś czas obracając pieczeń.