

Schab na ziołowo



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



IŁOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab 1,2 - 1,5 kg

mięso mielone 30-40 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab rozcinamy na pół w poprzek ale nie do końca aby powstał płat mięsa do zrolowania. Przygotowujemy roztwór z soli peklowej i moczymy mięso przez noc. Rano wyjmujemy ,osuszamy i przygotowujemy mielone do nadzienia. Dodajemy wszystkie przyprawy ,ja majeranku daję 3 łyżki, sól pieprz,jajko i dobrze wyrabiamy. Rozkładamy mięso , nierówności zbijamy młotkiem, brzegi też nieco więcej i rozkładamy farsz.Rolujemy dosyć ściśle i obwiązujemy nitką. Wkładamy do rękawa końce związujemy i pieczemy ok. 1,20 godz. Pół godziny pieczemy w temperaturze 200*C następnie zmniejszamy do 170*C. Sól peklowa-sól zmiękcza mięso.