

schab o smaku cytrynowym



BEATA73



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
czosnek	2 łyżki
sok z cytryny	2 łyżki
starta skórka z cytryny	3 łyżki
ananas w puszcze	1 szt.
masło	2 łyżki
tłuszcz do formy	1 łyżka
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sok z cytryny wymieszaj ze skórką cytrynową, dodaj masło i czosnek. Natarzaj tym sosem schab. Posól i popieprz i włóż do formy wysmarowanej tłuszczem i piec w piekarniku. Często polewaj sokiem z ananasów. Przed podaniem udekoruj schab ananasami.