

Schab pieczony



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	2,5 kg
czosnek	5 ząbków
sól	do smaku
majeranek	1/2 łyżeczki
jabłka	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oczyszczone mięso umyć, wykrajać kości, natrzeć czosnkiem roztartym z solą i wymieszanym z majerankiem. Ułożyć na brytfannie i wstawić do nagrzanego piekarnika. Zrumienić, a następnie piec podlewając od czasu do czasu wodą. Jabłka umyć i pozostawić w całości wykrawając tylko gniazda nasienne. Pod koniec pieczenia obłożyć nimi schab. Upieczony schab pokroić na porcje o grubości około 1 cm. Ułożyć na półmisku, obłożyć jabłkami i pieczonymi ziemniakami.