pyszny schabik



MONISIA1977

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1/2 kg
sól	1 łyzka
cukier	1 łyżka
Pieprz czarny mielony Prymat	1/2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

sól cukier i pieprz mieszamy i wsypujemy do torebki foliowej wkładamy schab i dokładnie nia poruszamy aby schab był cały w mieszance torebkę szczelnie zamykamy i dajemy do lodówki przez 4 dni starannie przewracamy torebkę do góry nogami (rano i wieczorem) po 4 dniach mięso wyjmujemy osuszamy ręcznikiem i pieczemy w piekarniku ok 40 min w temp 50-70stopni