

Schab w sosie myśliwskim



MARTYNIA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	1 KG
SOS MYŚLIWSKI	1 opakowanie
czosnek	2 ząbki
majeranek	
oliwa	1/2 szkl
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oliwę wymieszać ze zmiądzonym czosnkiem, majerankiem, pieprzem i solą. Natrzeć nią mięso i odstawić do lodówki na ok 2h. Następnie mięso piec w przykrytym naczyniu żaroodpornym przez ok godzinę w 180st. Przygotować sos wg przepisu na opakowaniu i polać nim mięso przed podaniem.