

Schab pieczony w rękawie



BERYS18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
pieczarki	
czosnek	3 ząbki
Sól, pieprz, majeranek	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyty schab nacieramy solą i pieprzem. W schabie nożem robimy kieszonki. Czyli wbijamy nóż w mięso pod niedużym kątem. W te kieszonki wkładamy ząbki czosnku. Tak aby całkowicie się schowały w mięsie.

Zamykamy rękaw do pieczenia z jednej strony. Wsadzamy do środka schab. Jeśli chcemy, możemy dodać: odrobinę papryki (najlepsza w wiórkach lub świeża), dodać kilka pieczarek, majeranek i inne ulubione przyprawy. Zamykamy rękaw z drugiej strony i całość na około 2 godziny umieszczamy w lodówce aby smaki i zapachy przypraw mogły przeniknąć potrawę.

Wyciągamy schab z lodówki i po 10 minutach umieszczamy w nagrzanym do 180 stopni piekarniku. Po około 2 godzinach schab jest gotowy.