

Schab wyśmienity do chleba



KASIAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

sxhab	1 kg
sól	2 łyżki
pieprz	1 łyżka
cukier	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mięso należy umyć i osuszyć np ręcznikami papierowymi. potem zmieszać wszystkie składniki sól, pieprz i cukier mięso włożyć do woreczka foliowego wsypać mieszankę i dokładnie, szczelnie zamknąć. Włożyć do lodówki na ok 3 dni często przewracając z góry na dół by mięso mogło nasączyć się dobrze. Po tym czasie wyjąć mięso, osuszyć i włożyć do piekarnika na ok 45minut , dusić w temp 70 stopni. Idealne do chleba