

Schab pieczony soczysty



MONIKA193



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1,5 kg
olej	0,5 łyżka
czosnek	2 ząbki
szałwia	3 łyżki
sól	do smaku
tymianek	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć i osuszyć. Czosnek rozetrzeć z solą. natrzeć tym mięso. Zioła posiekać. rozetrzeć z pieprzem. a następnie tą mieszanką posypać mięso. Ułożyć je w brytfannie. skropić olejem. Wstawić do piekarnika o temperaturze 200°C i piec godzinę. Gdy schab się zrumieni, podlać wodą, a potem, co jakiś czas polewać wytworzonym sosem. Sprawdzona rada: pod koniec pieczenia schab warto obłożyć cząstkami jabłek (najlepiej kwaskowatych). Można je posypać majerankiem.