

Schab pieczony z ziołami



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab	1 kg
czosnek	1 ząbek
estragon	1/2 łyżeczki
majeranek	1/2 łyżeczki
bazylia	1/2 łyżeczki
tymianek	1/2 łyżeczki
oliwa	2-3 łyżki
ocet winny	2 łyżki
bulion	200 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab opłukać, osuszyć, natrzeć czosnkiem, solą i pieprzem. Z oliwy, octu i suszonych ziół przygotować marynatę i natrzeć nią mięso. Odstawić do lodówki na co najmniej 2 godziny. Po tym czasie schab przełożyć do naczynia żaroodpornego i piec przez 1, 5 godziny w temp. 200 stopni, a następnie zmniejszyć temperaturę do 180 stopni i piec jeszcze 30 minut. Schab należy co jakiś czas podlewać bulionem.