



# Schab pieczony

przepisy.pl



## Składniki:

- schab bez kości - 2 kilogramy
- Przyprawa do pikantnego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- margaryna - 3 łyżki
- jabłka - 25 dekagramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Sposób przygotowania:

1. Schab bez kości umyj i osusz grubym ręcznikiem, natrzyj przyprawami z opakowania Fix Knorr.
2. Delikatnie roztop margarynę. Jabłka obierz, wykrój pestki i pokrój w cząstki.
3. Do rękawa do pieczenia włóż schab, wlej margarynę i dodaj jabłka. Wszystko szczelnie zamknij, wymieszaj i odstaw na około 1 godzinę.
4. Schab wstaw do piekarnika nagrzanego do 170°C na około 1,5 godziny.
5. Po 90 minutach wyjmij schab i pokrój w plastry, ułóż na półmisku razem z upieczonymi jabłkami i polej sosem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)