



przepisy.pl

Schab pieczony z czosnkiem



Składniki:

- schab środkowy - 1.5 kilogramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- ząbki czosnku - 5 sztuk
- musztarda Dijon - 4 łyżki
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 50 mililitrów

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Schab oczyścić z błon i przerostów tłuszczu.
2. Ząbki czosnku pokroić w plastry. Małym nożykiem, o prostym ostrzu, zrób w mięsie nacięcia. Włóż w nie czosnek. Schab faszeruj czosnkiem w równych odstępach dookoła całego kawałka.
3. Mięso oprószyć dokładnie Przyprawą do wieprzowiny Knorr i posmaruj musztardą. Przyprawa nada mięsu wyrazistego smaku. Mięso odstaw na noc pod przykryciem do lodówki.
4. Zamarynowane mięso obsmaż na rozgrzanej patelni na Ramie Smaż jak szef kuchni, ze wszystkich stron na żółty kolor.
5. Schab zawiń w folię aluminiową i wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na około 45 minut. Tak przygotowany schab będzie soczysty w środku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl