



przepisy.pl

## Schab z wędzonym boczkiem



### Składniki:

- schab bez kości - 1.2 kilogramów
- wędzony boczek - 20 dekagramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- czerwone wino - 100 mililitrów
- oliwa z oliwek - 4 łyżki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 15 gramów
- oliwa z oliwek do smarowania - 20 mililitrów

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

 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. Opłucz schab w zimnej wodzie i wytrzyj papierowym ręcznikiem. Następnie natrzyj oliwą, tłuczonym czarnym pieprzem i przyprawą Knorr.
2. Pokrój boczek w cienkie plastry. Obłóż nimi schab i obwiąż go nićmi, by boczek przylegał do mięsa.
3. Ułóż pieczeń w brytfannie. Skrop oliwą z oliwek i wstaw do piekarnika nagrzanego do 190 stopni.
4. Kiedy schab się lekko przyrumieni, podlej go winem. Piecz jeszcze około 45 minut polewając sosem.
5. Przed podaniem zdejmij ze schabu nici.

---

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)