



przepisy.pl

# Wielkanocny schab pachnący majerankiem



 90 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- schab środkowy - 1 kilogram
- woda - 200 mililitrów
- Menu ze Smakiem Sos borowikowy Knorr** - 1 opakowanie
- śmietana - 200 mililitrów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- musztarda - 2 łyżki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- olej - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. Przygotuj składniki marynaty. W miseczce połącz olej z majerankiem, musztardą, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i przyprawami.
2. Oczyszczony schab natrzyj dokładnie marynatą i odstaw mięso do lodówki na co najmniej 2 godziny.
3. Mięso lekko zrumień na patelni i przełóż do naczynia żaroodpornego. Wlej szklankę wody i piecz w 180 °C przez 40 minut.
4. Po tym czasie odstaw mięso na kolejne 10 minut. Powstały podczas pieczenia sos wlej do rondla.
5. Sos borowikowy Knorr połącz ze śmietanką.
6. Wlej sos do płynu w rondlu, całość dokładnie wymieszaj i zagotuj. Na końcu dodaj posiekaną natkę pietruszki. Pieczony schab podawaj pokrojony w plastry z sosem i gotowanymi ziemniakami.

---

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)