

# Pieczeń ze schabu z jabłkami



Autor: **Hanix1984**

Przepisów: **51** Ocena: **544**



5-6 os.



> 60 min



średnie



przystępne

## Składniki:

- schab bez kości, 1,5 kg
- KWAŚNE JABŁKO, 1 średnie
- czosnek, 3 duże żąbki
- cebula, 1 duża
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku
- tymianek, do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Schab myjemy i oczyszczamy z błonek i żyłek. Osuszamy ściereczką lub papierowym ręcznikiem. Obficie solimy, pieprzymy i nacieramy tymiankiem. Co 1,5-2 cm nacinamy mięso robiąc "kieszonki".
- 2 Obieramy jabłko ze skórki, wycinamy gniazda. Kroimy w półksiężycy. Obrane jabłko wsadzamy w kieszonki. Tak przyprawione mięso chowamy do rękawa do pieczenia (wygląda to jak te woreczki z "Pomysłu na...") i wrzucamy do środka żąbki czosnku posiekane w grube plastry i cebulę posiekaną w grube piórka.
- 3 Wsadzamy do piekarnika rozgrzanego do 200 stopni i pieczemy aż mięso będzie kruche i zrumienione.

## Twoje notatki do przepisu: