

Schab faszerowany ziołami.



Autor: **livingandcooking**
Przepisów: **36** Ocena: **103**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 900gr.schabu,2 garście ziół[bazylija,oregano,rozmaryn,kolendra],
- skórka starta z cytryny,6 ząbków czosnku,2 łyżki chutneya morelowego
- [ewentualnie dżemu morelowego],3 łyżki oleju,sól, pieprz.

Sposób przygotowania:

- 1 Zioła umyć i drobno posiekać,dodać skórkę z cytryny,chutney,olej,doprawić solą i pieprzem.Mięso umyć i osuszyć,rozkroić tworząc duży płat.Mięso posmarować masą ziołową[dwie łyżki odłożyć],złożyć i spiąć wykałaczkami,posmarować resztą masy.Ciasno owinać folią aluminiową,odłożyć na noc do lodówki.Piec przez godzinę w temp.190 stopni,po czym odwinąć mięso z folii i pieć jeszcze okoł godziny polewając mięso wytworzonym sosem.Serwować z pieczonymi warzywami.

Twoje notatki do przepisu: