

# Schab Nadzewany Boczkiem i Cebulą na Kapuście.



Autor: **SłodkoSłodka83**  
Przepisów: **526** Ocena: **10221**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- schab wieprzowy 1-1,200 kg
- 1 łyżeczka pieprzu prawdziwego
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżeczki majeranku
- ulubione przyprawy do wieprzowiny
- 3 ząbki czosnku
- 300 g boczku
- 2 cebule
- 500 g kapusty kiszanej
- 3 łyżki oleju

## Sposób przygotowania:

- 1 Schab pokroić w paski, ale nie do końca tak do  $\frac{3}{4}$  głębokości, tworząc harmonijkę. Olej wymieszać z przyprawami i przeciśniętym przez praskę czosnkiem, natrzeć dokładnie mięso. Boczek pokroić w plastry, cebulę obrać, umyć i również pokroić w plastry. W każde nacięcie wkładamy plaster boczku i 2 plastry cebuli, mięso przekładamy do naczynia żaroodpornego, obkładamy boki kapustą kiszoną, przykrywamy całość folią aluminiową i wstawiamy do nagrzanego piekarnika na 200 C, pieczemy 1,5 godz. pod przykryciem, następnie zdejmujemy folię i pieczemy jeszcze 15 min. Przygotowanie krok po kroku ze strony Pyszności.



Twoje notatki do przepisu: