

Schab Pieczony w Sianie

Autor: **greg1963**

Przepisów: 1 Ocena: 33



5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- schab, 1kg schabu B/K

Sposób przygotowania:

- 1 schab należy najpierw zabejcować , w bejcy którą przygotować należy raczej samemu . potrzebujemy 300 ml wina czerwonego wytrawne , oraz przyprawy; takie jakie kto lubi ja używam przypraw suszonych takich jak ; pół łyżeczki - tymianku . łyżeczka majeranku- pół łyżeczki oregano i bazylii , rozrarte 3 ziarna ziarna angielskiego i kilka liści laurowych (2 do 3)wszystko zalewamy winem wkładamy w ta zalew osolony schab i pozostawiamy na minimum 1 godzinę w lodówce. Po zabejcowaniu opiekamy schab ze wszystkich stron na złoty kolor , po opieczniu , do naczynia żaroodpornego wlewamy wina czerwonego wytr, umieszczamy siano ,które możemy zakupić w sklepie zoologicznym (ale żeby nie było przysuszone musi być świeże , siano nasiąknie winem , więc dolewamy go tyle aby sięgało do połowy wysokości schabu i dusimy pod przykryciem i na niewielkim ogniu i kontrolujemy aby siano się nie przypaliło . Podczas duszenia uzupełniać wyparowane wino . dusimy około 40 minut, Podać pokrojone w plastry ciepłe (można pokrojone plastry ułożyć na sianie z naczynia doda więcej uroku .
SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: