

# Schab pieczony z boczkiem, cebulą i ziemniakami.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1533** Ocena: **20850**



3-4 os.



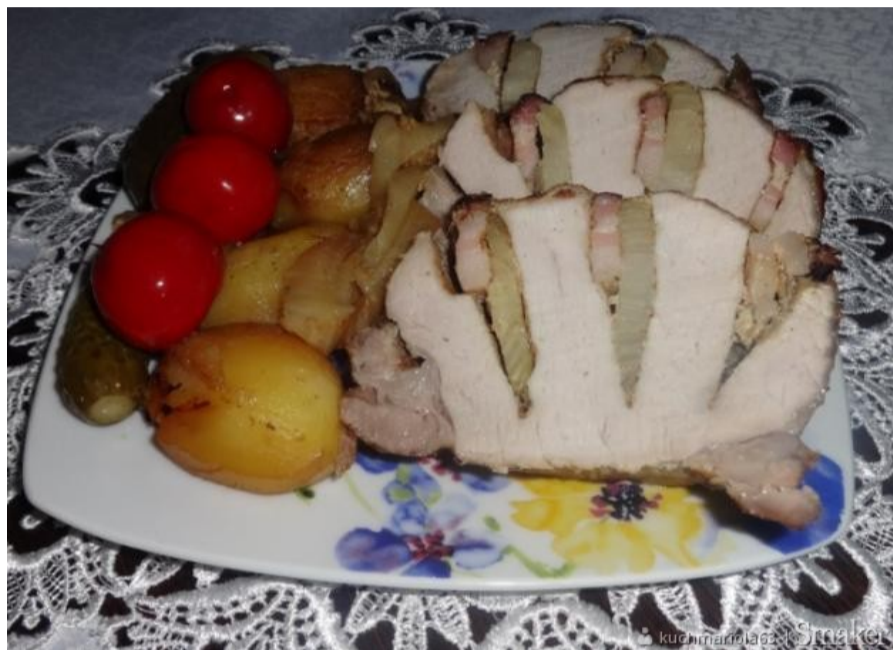
> 60 min



średnie



tanie



## Składniki:

- schab bez kości 1,3 kg
- cebula 4 szt.
- boczek wędzony 3 plastry
- ziemniaki małe
- pomidorki koktajlowe do dekoracji
- smalec wieprzowy
- Przyprawy:
- pieprz ziołowy 1 łyżeczka
- sól 1 łyżeczka
- wegetta bez konserwantów 1 łyżka
- czosnek granulowany 1 łyżka

## Sposób przygotowania:

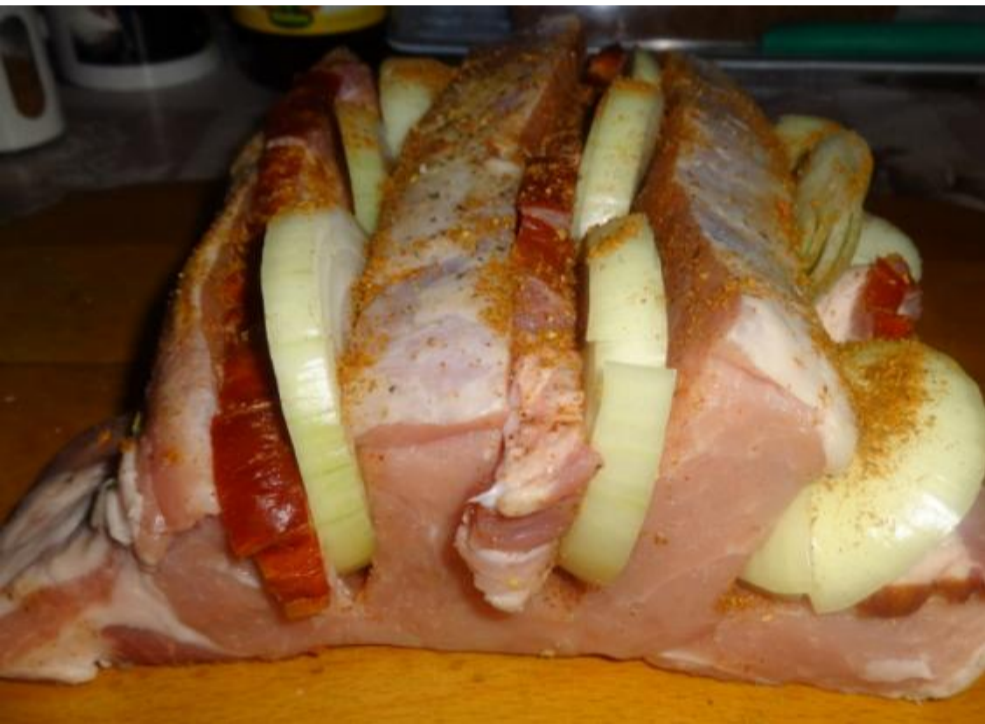
- 1 Wymyty, osuszony kawałek schabu nacinamy wzdłuż w 3 miejscach, tak żeby nacięte plastry miały grubość 3 cm.



- 2 Cały kawałek schabu nacieramy wszystkimi zmieszanyymi przyprawami, wcieramy także w nacięcia.



- 3 W nacięte miejsca wkładamy po plastrze wędzonego boczku i po 3-4 plastry cebuli.



- 4 Całość ściągamy i obwiązujemy przedzą wędliniarską jak szynkę.



- 5 Na dużej patelni roztopiamy smalec (1/3 kostki) i obsmażamy schab ze wszystkich stron na rumiany kolor.



- 6 Obsmażony schab umieszczamy w pojemniku żaroodpornym, dno pojemnika wykładamy plasterkami cebuli. Na około obkładamy małymi ziemniakami. Tłuszcz z patelni wlewamy na kawałek schabu.



- 7 Całość przykrywamy aluminiową folią, błyszczącą stroną pod spód. Pieczemy 90 minut w temperaturze 200 stopni Celsjusza.



- 8 Po tym czasie pieczenia zdejmujemy folię aluminiową i dopiekamy ponownie 15 minut w tej samej temperaturze.



- 9 Upieczony schab podajemy pokrojony w grubsze plastry na gorąco z upieczonymi ziemniakami.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: