

Schab pieczony z kością - w 1,5 godziny

Autor: **SmacznePrzepisygazeta**Przepisów: **592** Ocena: **5016**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Składniki na 4-6 porcjiok. 1 kg schabu z kością

Sposób przygotowania:

1 Sucha marynata:

- 2 sól, świeżo mielony czarny pieprz
rozmaryn, najlepiej świeże gałązki
nasiona kopru włoskiego (opcjonalnie)

3 Do pieczenia:

- 4 łyżki smalcu lub oliwy z oliwek
8 całych, obranych ząbków czosnku
4 cebule, przekrojone w pół
5 listków laurowych
3 ziarenka ziela angielskiego
6 ziarenek pieprzu
5 gałązek rozmarynu
2 szklanki białego wina

5 1,5h

- 6 Jeżeli używamy nasion kopru włoskiego to należy je wpierw rozbić w moździerz, razem z solą, pieprzem i garścią listków rozmarynu. Powstałą suchą marynatą natrzeć mięso i obwiązać je sznurkiem.
- 7 W brytfannie (lub ew. na patelni) rozgrzać 4 łyżki smalcu lub oliwy. Wrzucić mięso i obsmażyć, aż nabierze złocisto brązowej barwy. Dodać całe, obrane ząbki czosnku, połówki cebul, dorzucić listki laurowe, ziarenka pieprzu, ziela angielskiego i gałązki rozmarynu. Podlać białym winem.
- 8 Wstawić do piekarnika rozgrzanego do 190 st. C stopni na około godzinę, podlewając często powstającym sosem, aż pieczeń będzie miękka i soczysta. Po upieczeniu odstawić na 5 minut, odciąć sznurek i pokroić na kawałki. Można podawać zarówno na gorąco jak i na zimno.
- 9 Gdyby za mocno się przypiekała, wtedy można przykryć pieczeń folią i sciągnąć ją pod koniec pieczenia.

10 [Czy dobrze gotujesz? Sprawdź się!](#)

Źródło: Foody.pl

Twoje notatki do przepisu: