

Schab w ziołach i boczku



Autor: **Tomek_kantor**
Przepisów: 16 Ocena: 319



3-4 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1,5 kg schabu
- łyżka rozmarynu
- pół łyżki tymianku
- łyżka oregano
- pęczek natki pietruszki
- 2 ząbki czosnku
- 25 dag wędzonego boczku pokrojonego w cienkie plastry
- szklanka bulionu
- sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem. Czosnek obrać, precisnąć przez praskę. pietruszkę oraz szalwię umyć i drobno posiekać igły rozmarynu mocno rozgnieść
- 2 Wszystkie zioła wymieszać ze szczyptą soli, taką mieszaniną nasmarować mięso wierzch i boki obłożyć boczkiem i przewiązać nicią bawełnianą, przełożyć do brytfanny
- 3 Mięso podlać 0,5 szklanki bulionu piec około 15 min w temperaturze 220C, następnie piec około 1 godzinę w temperaturze 200C co 15 min podlewać resztą bulionu i wytworzonym sosem po upieczeniu pozostawić w ciepłym piekarniku jeszcze przez około 10 min

Twoje notatki do przepisu: