

Schab zapiekany z boczkiem i ziemniakami

Autor: **basiliana**Przepisów: **143** Ocena: **3113**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- Schab bez kości - 5 plastrów (ok. 500 g)
- Ziemniaki - 6-8 sztuk
- Boczek wędzony w cienkich plastrach - 150 g
- Olej rzepakowy - 1 łyżka
- Zioła prowansalskie - 1/2 łyżeczki
- Sól i pieprz do smaku
- Marynata:
 - Olej rzepakowy - 2 łyżki
 - Musztarda - 1 łyżeczka
 - Cukier - 1/2 łyżeczki
 - Czosnek przeciśnięty przez praskę - 1/2 ząbka
 - Przyprawa do wieprzowiny - 1 łyżeczka
 - Sól i pieprz - po dwie szczypty

Sposób przygotowania:

- 1 Składniki na marynatę wymieszać.
- 2 Schab opłukać, osuszyć papierowym ręcznikiem i cienko rozbić. Przekroić każdy plaster na pół i posmarować marynatą.
- 3 Ziemniaki obrać, pokroić w plastry, ułożyć w naczyniu żaroodpornym posmarowanym olejem i posypać solą i pieprzem.
- 4 Na ziemniakach ułożyć plastry schabu.
- 5 Na schabie ułożyć plastry boczku, tworząc kratkę. Całość posypać ziołami prowansalskimi.
- 6 Zapiekać potrawę w 180 st. C przez ok. 45 minut, do miękkości ziemniaków.
- 7 Danie polecam podawać z mizerią lub surówką z kiszonej kapusty.

Twoje notatki do przepisu: