

Wielkanocny schab w ziołach



Autor: **maciekchn**
Przepisów: 1 Ocena: 36



3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- schab, 1,2
- czosnek, 2zabki
- musztarda, 2łyżki
- tymianek, 1łyżka
- majeranek
- oregano, 1łyżka
- olej, 1 łyżka
- pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Oczyszczony schab natrzeć Vegetą Mix i odstawić na 1 godzinę do lodówki. Zioła połączyć z musztardą, pieprzem i roztartym czosnkiem. Dokładnie wymieszać. Tak przygotowaną pastą posmarować mięso i ułożyć na blasze wysmarowanej tłuszczem. Piec około 1 i 1/2 godziny w piekarniku w temperaturze 180 st C polewając od czasu do czasu wytwarzającym się sosem. Schab w ziołach smakuje wysmienicie podawany na gorąco z pastą warzywną AJVAR.

Twoje notatki do przepisu: