



## Schab w sosie winnym

 Tylko z Natury

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 1 porcja

### Składniki:

schab bez kości - 1 kg  
wino czerwone wytrawne - 250 ml  
cebula - 1 szt.  
imbir kandyzowany - 3 kostka  
czosnek - 1 ząbek  
sól - do smaku  
pieprz czarny - do smaku

gałka muszkatołowa - do smaku  
majeranek - do smaku  
tymianek - do smaku  
papryka ostra - do smaku  
olej - 3 łyżka  
rękaw do pieczenia - łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mięso umyć, osuszyć. Przyprawy utrzeć z olejem na papkę, którą natrzeć mięso, Włożyć w rękaw do pieczenia. Cebulę i czosnek obrać, pokroić w piórka, a czosnek w plasterki i obłożyć mięso. Do rękawa z natartym mięsem dodać imbir. Pozostawić na ok. 2 godz.

**KROK 2:** Następnie do rękawa dodać wino. Szczelnie związać. Piec mięso w rozgrzanym piekarniku przez 60 minut w 180 stopniach. Po upieczeniu wyjąć mięso z rękawa, odstawić by odpoczęło. Powstały sos w razie konieczności zredukować i połączyć nim pokrojony w plastry schab.