Schab w sosie

Tylko z Natury

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- schab - 1,5 kg
- majeranek - 1 łyżeczka
- czosnek - 5 ząbek
- sól morska - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- słodka papryka - do smaku

SOS: -

- cebula - 1 szt.
- boczek - 10 dag
- wywar spod pieczeni - 1-2 szklanka
- sól morska - do smaku
- pieprz czarny czarny - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Schab natrzeć przyprawami odstawić na 2 godziny w chłodne miejsce. Po tym czasie, włożyć schab do rękawa foliowego i piec w 180 st C przez 60-90 min upieczony schab pokroić w plastry i polać sosem.

KROK 2: SOS: boczek pokroić w kostkę, stopić na patelni. Cebulę drobno posiekać zeszklić dodając ją do boczku. Całość podlać sosem z pieczenia schabu, gotować na małym ogniu, około 20 min. Można zmiksować blenderem, jeśli lubicie gładką fakturę sosu, dodać pieprz i ewentualnie sól oraz pokrojone plastry pieczeni schabowej.

KROK 3: Całość dusić do momentu osiągnięcia odpowiedniej konsystencji sosu. Podawać z ziemniaczkami oraz ulubioną surówką. Ja uwielbiam do tego dania ogórki konserwowe lub kwaszone.