Schab z przyprawą do gyrosa

Renixx

Polecane na: **danie główne, śniadanie**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- schab wieprzowy bez kości - 1 kg
- czosnek - 4 ząbek
- przyprawa do gyrosa - 2 łyżka
- mielona papryka - 1 łyżeczka
- pieprz mielony - 1 łyżeczka
- sól - 1,5 łyżeczka
- olej - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Takie mięso podajemy na zimno jako wędlina lub na ciepło z sosem do dania obiadowego.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć osuszyć papierowym ręcznikiem, oprószyć solą i pieprzem.

KROK 2: Czosnek przecisnąć przez praskę, wymieszać z olejem, papryką, przyprawą do gyrosa i dokładnie natrzeć mięso. Nakłuć w kilku miejscach.

KROK 3: Włożyć do rękawa do pieczenia mięsa i pozostawić w lodówce na 2-3 godziny (najlepiej na całą noc).

KROK 4: Następnie włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 80 minut, 10 minut przed końcem pieczenia rozciąć rękaw.