



Domowa wędlina

 MagdalenaKK

Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

Składniki:

schab wieprzowy bez kości - 1
kawalek

olej - - do smaku
ząbki czosnku - - kilka

sól, pieprz, majeranek - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyj i osusz. Nie odcinaj resztek tłuszczu, bo one zabezpieczają mięso przed wysychaniem podczas pieczenia. Czosnek obierz i posiekaj. Wrzuć do małej miseczki i dodaj przyprawy. Taką pastą natrzyj schab.

Przyprawione mięso włóż do folii do pieczenia. Nagrzej piekarnik do 180 st. C. Piecz ok. 1 godzinę – w zależności od tego, jak duży jest kawałek schabu.

Taki schab jest doskonały jako wędlina do kanapek, a także składnik zimnego bufetu.

Smacznego!