




## Schab pieczony w sosie shoyu

 Dorota Duszak


Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 130 min

 łatwy

 5 porcji

### Składniki:

schab wieprzowy - 1 kg  
sos shoyu bio - 1/4 szklanka  
goździki - 8 szt.

czosnek - 3 ząbek  
majeranek - 2 łyżka  
sól - 1 łyżka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Schab wymocz w zimnej wodzie ok. 10 minut.

**KROK 2:** Osusz i natrzyj solą.

**KROK 3:** Wbij na powierzchnię mięsa goździki co parę centymetrów.

**KROK 4:** Natrzyj przeciśniętym przez praskę czosnkiem, obsyp majerankiem i polej sosem. Odstaw do lodówki na co najmniej 30 minut.

**KROK 5:** Piecz w szklanym żaroodpornym naczyniu w temperaturze 180 stopni C (ok. 80 minut.) do momentu, aż po wbiciu w mięso widelca nie wypłynie krwisty sos.