




## Schab pieczony z warzywami

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 6 porcji

### Składniki:

schabu w całości - 1 kg  
marchewki - 2 szt.  
pietruszką korzeń - 1 szt.  
por - - kawałek  
cebula dymka - 2 szt.  
ziemniaków - - kilka  
buraki - 2 szt.  
czosnek - 3 ząbek  
olej - 2 łyżka

Marynata: -  
dowolna przyprawa do mięsa  
wieprzowego - 2 łyżka  
olej - 3 łyżka  
czosnek granulowany - 1 łyżeczka  
sól i pieprz mielony - - do smaku  
Dodatkowo: -  
majeranek - 2 łyżka  
tymianek - - szczypta

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Przygotować marynatę:

Składniki marynaty połączyć z olejem i dokładnie wymieszać. Ząbki czosnku obrać i pokroić w słupki. Mięso opłukać osuszyć ręcznikiem papierowym, nożem zrobić w nie których miejscach otwory i włożyć po słupku czosnku. Następnie mięso natrzeć przygotowaną marynatą z każdej strony. Odłożyć na boku i przygotować warzywa. Wszystkie warzywa po oczyszczeniu i obraniu pokroić w plastry. Następnie włożyć do miski, wlać olej oraz majeranek, soli i pieprzu do smaku, szczyptę suszonego tymianku wymieszać i włożyć do naczynia żaroodpornego. Na warzywach usadowić schab. Włożyć do piekarnika nagrzanego do 180 stopni i piec około 60 minut, pod przykryciem. Pod koniec pieczenia zdjąć przykrywkę z naczynia żaroodpornego i dopiekać dalej. Podawać z surówką.