Schab w klasycznej przyprawie

Stokrotka

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

80 min

1 porcja

Składniki:

- schab bez kości - 1 kg
- marynata klasyczna do mięs - 1 łyżka
- olej - 2 łyżka
- liść laurowy - 2 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- ziele angielskie mielone - 0,5 łyżeczka
- Papryka słodka mielona - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Mięso w przyprawie klasycznej z dodatkiem czosnku, liści laurowych i angielskiego ziela jest aromatyczne i bardzo smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Czosnek obrać i przecisnąć przez praskę. Liście laurowe pokruszyć. Do miski włożyć wszystkie składniki marynaty wymieszać.

Umyte mięso osuszyć, dokładnie natrzeć marynatą, przykryć i włożyć do lodówki przynajmniej na 2 godziny.

Następnie mięso przełożyć do brytfanny lub naczynia żaroodpornego, wlać pół szklanki wody, włożyć do piekarnika nagrzanego do 190 stopni.

Piec około 60-70 minut, polewając co jakiś czas powstałym podczas pieczenia sosem.