Soczysty schab pieczony

Tylko z Natury

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

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

0 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- schab w całości b/k - 1,5 kg
- czosnek - 5 ząbek
- czosnek granulowany - trochę
- majeranek - trochę
- sól morska - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- cebula - 1 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Schab umyć i dokładnie osuszyć. Ząbki czosnku i cebulę obrać i pokroić w plastry. Mięso dokładnie posolić, posypać majerankiem, czosnkiem granulowanym i pieprzem oraz obłożyć cebulą i czosnkiem. Owinąć w folię i włożyć do lodówki na 2 godziny lub na noc (niekoniecznie, ja piekłam od razu). Mięso włożyć do naczynia żaroodpornego z przykrywą (lub do rękawa foliowego) i piec przez 1,5 godziny w 200 st C. Na 10 minut przed kończeniem pieczenia odsłonić pokrywę z naczynia lub rozerwać folię by mięso się trochę zarumieniło. Po upieczeniu ostudzić. Podawać jako wędlinę do kanapek lub sztukę mięsa do obiadu.