

Schab gotowany



Autor: **renka**

Przepisów: **17** Ocena: **947**



> 6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- schab, 2 kg
- woda, 2 litry
- sól, 1/2 szklanki
- majonez, 2 łyżki
- cukier, 1 łyżka
- pieprz prawdziwy mielony, 1/2 łyżeczki
- Pieprz ziołowy, 1/2 łyżeczki
- czosnek, 4 ząbki
- majeranek, liść laurowy, ziele ang., według uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Wymieszać wodę z przyprawami i majonezem, tak aby utworzyła się w miarę jednolita zawiesina.
- 2 Zalewę zagotować i ostudzić.
- 3 Dodać mięso, ponownie zagotować i utrzymać w stanie wrzącym 8-10 minut.
- 4 Następnie zdjąć z ognia całość zostawić w zalewie do wystygnięcia, najlepiej na noc.
- 5 Rano ponownie zagotować wszystko i znów zostawić do wystygnięcia **SMACZNEGO**

Twoje notatki do przepisu: