

# Schab na kanapki w marynacie cebulowo-czosnkowej



Autor: **szefowa-kuchni**  
Przepisów: **488** Ocena: **12456**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 1,5 kg schabu
- marynata: 6 ząbków czosnku
- 1 duża cebula,
- 3 łyżki keczupu
- 2 łyżki musztardy
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- 1 łyżeczka majeranku

## Sposób przygotowania:

- 1 Ze schabu odkrawamy błonki i tłuszcz.
- 2 Przygotowujemy marynatę. Czosnek przeciskamy przez praskę, cebulę bardzo drobno siekamy. Wszystkie jej składniki dokładnie ze sobą mieszamy, dokładnie nacieramy nią schab.
- 3 Mięso przekładamy do rękawa do pieczenia, szczelnie go zamykamy. Pieczemy w temperaturze 180 stopni przez 1,5h. Studzimy, kroimy w plastry.

## Twoje notatki do przepisu: