

# Schab szpikowany czosnkiem

Autor: **fafiatko**Przepisów: **922** Ocena: **18772**

3-4 os.



15 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Schab
- Czosnek główka
- Sól
- Pieprz
- Zioła prowansalskie
- cebula lub inne warzywo jako podkładka do pieczenia

## Sposób przygotowania:

- 1 W schabie porobiłam dziurki ostrym nożem. Kawałek natarłam solą, tak aby też dostała się do dziurek. Wetknęłam w nie pokrojone ząbki czosnku, po kilka sztuk w dziurkę, tak aby później czosnek znalazł si w każdym plastrze.



- 2 Mięso związałam nicią- miałam schab z dodatkiem. Natarłam mocno pieprzem a z wierzchu posypałam papryką słodką dla koloru i ziołami prowansalskim. Można zostawić na noc.

Na spód naczynia dałam plastry cebuli, i jeszcze gałązkę szalwii dla aromatu. Schab zapiekałam w kamionce z pokrywką. Można użyć rękawa.





3 Piekłam 1,5 h, w 180 stopniach. Jeśli kawałek jest duży trzeba wydłużyć czas do 2 h.



4 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: