

# Schab w przyprawach III (z szynkowaru)

Autor: **ulasalog**Przepisów: **47** Ocena: **455**

5-6 os.



&gt; 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- schab bez kości ok. 1 kg
- mieszanka przypraw pomidor-bazylija-czosnek do natarcia mięsa
- sól 1 łyżka
- peklosól 1 łyżka
- woda ok. 1 litra (musi zakryć mięso podczas peklowania)
- Ziele angielskie 2 kuleczki
- pieprz ziarnisty 4 kuleczki
- opcjonalnie jałowiec 1-2 kuleczki
- Liść laurowy 2 szt.
- 1 łyżka oliwy

## Sposób przygotowania:

- 1 Wodę z solą, peklosolą, pieprzem, jałowcem, zielem i listkiem zagotowujemy i pozostawiamy do ostudzenia. Mięso myjemy. Układamy je w misce np. plastikowej lub garnku emaliowanym, zalewamy ostudzoną zalewą. Wstawiamy do lodówki na 4 dni, codziennie odwracamy mięso. Po 4 dniach wyjmujemy mięso z zalewy i osuszamy. Nacieramy oliwą wymieszaną z przyprawą pomidor-bazylija-czosnek i wkładamy do woreczka od szynkowaru. Uzbrajamy szynkowar i wstawiamy do garnka z wodą (nalaną do wysokości mięsa). Gotujemy w ok. 70 stopniach przez ok. godzinę. Studzimy szynkowar i nie otwierając go wstawiamy do lodówki na noc. Na następny dzień wyjmujemy schab i można go już kroić :)



2 :)



Twoje notatki do przepisu: