

Soczysty schab na kanapki

Autor: **LIDIA2**Przepisów: **18** Ocena: **212**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 kg schabu bez kości
- sól, pieprz, majeranek, ziele angielskie, liść laurowy
- majonez
- musztarda

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlewamy zimną wodę. Dodajemy przyprawy: sól (1 łyżka), pieprz ziarnisty kilka ziarenek, 2 łyżki majeranku, 3 listki laurowe, kilka ziarenek ziela angielskiego. Następnie 2 łyżki majonezu i 1 łyżkę musztardy. W zimnej zalewie zanurzamy schab. Gotujemy aż do wrzenia. Wyłączmy. Nie wyjmujemy mięsa z garnka. Czekamy aż ostygnie i ponownie gotujemy. Po całkowitym wystudzeniu mięso jest gotowe do jedzenia.

Smacznego :)

Twoje notatki do przepisu: