



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Schab pieczony z cebulą

Podawać z ziemniakami, kapustą kiszoną lub czerwoną zasmażaną, burakami. Można również podawać na zimno.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☒ karnawał

Składniki:

- majeranek, 1 szczypta
- cebula, 10 dag
- tłuszcz, 5 g
- kminek, 1 szczypta
- schab , 1.25 kg

Sposób przygotowania:

Rozgrzać tłuszcz w małej brytfannie, ułożyć w niej mięso oproszone solą, polać tłuszczem, osypać kminkiem, wstawić do piekarnika i piec w 180 stopniach; w czasie pieczenia polewać dokładnie całą powierzchnię mięsa sosem spod mięsa, sos skraplać wodą, gdy wyparuje. Pokrajać cebulę w krążki, w połowie pieczenia dodać do sosu cebulę, mięso posypać majerankiem, upiec pieczeń do miękkości (około godziny) rumieniąc cebulę. Miękkie mięso pokrajać w poprzek włókien na plastry grubości 1,5 cm. Układać w całości i podawać z cebulą. Można również pokroić na plastry ułożyć na schabie cebulę i zapiec jeszcze chwilę w piekarniku.

