Tekst i zdjęcie: **KutakNaOtro** - Złoty Szef Kuchni (4246)

Pieczeń ze schabu

Pyszna pieczeń na niedzielny obiad.

Czas przygotowania: ponad godzinę

Stopień trudności: Średnie

Pora dnia: Obiad

Sposób przygotowania: pieczone

Liczba porcji: więcej

☑ idealne dla dzieci

Składniki:

- schab , 1 kg
- cebula, 2 szt.
- liście laurowe, 3 szt.
- żeberka, 10 g
- sól, 1 szczypta
- mielony pieprz, 1 szczypta
- oliwa z oliwek, 3 łyżk.
- czosnek, 0 szt.
- ząbek czosnku, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Polać brytfankę oliwą najlepiej czosnkową. Ułożyć cebulę pokrojoną w grube krążki ze skórką (dla ciemnego sosu), liście laurowe i lekko zgnieciony czosnek. Na to układamy natarty solą schab. Łączymy oliwę z pieprzem i połamanymi liśćmi laurowymi i polewamy schab. Do brytfanki dodajemy kawałek żeberka z kością (dla aromatu), zamykamy i wkładamy do piekarnika nagrzanego do 180 stopni na 2 h. Po upieczeniu pokroić pieczeń na plastry. Sos przecedzić, postawić na ogniu, dodać wodę i wino. Zagotować i polać mięso. Podawać z ziemniakami lub ryżem.