

Pieczony schab w marynacie jogurtowej

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 5-6 osób

Czas pieczenia: 65 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż. Dodać 80 g jogurtu naturalnego, 5 g słodkiej mielonej papryki, pół łyżeczki ostrej mielonej papryki, pół łyżeczki czosnku granulowanego, pół łyżeczki majeranku i pół łyżeczki soli.
 2. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wymieszać marynatę. Czas 30 sekund, prędkość 3.
 3. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż.
 4. 1 kg schabu bez kości oczyścić z błonek następnie dokładnie natrzeć go przygotowaną marynatą jogurtową.
 5. Mięso włożyć do lodówki na około 2 godziny.
 6. Po tym czasie schab razem z całą marynatą (nie ściągać jej z mięsa) przełożyć do rękawa do pieczenia.
 7. Piekarnik nagrzać do 170°C, piec mięso około 50 minut. Następnie rękaw rozciąć i piec mięso przez kolejne 15 minut.
 8. Schab wyjąć z piekarnika, przed krojeniem chwilę schłodzić.
-

Wskazówki :

Taki schab smakuje idealnie podany na ciepło do obiadu, ale też można go pokroić w cienkie plasterki podany na zimno jako wędlina na kanapki.