



Schab wieprzowy pieczony z bulionem

Autor: najlepszewkuchni.pl

Schab wieprzowy pieczony z bulionem to danie łatwe do przyrządzenia. Polecane zwłaszcza jako danie obiadowe. Do przygotowania schabu nie potrzeba dużo składników, dzięki czemu jest to potrawa również tania.

Przygotowanie

Krok 1

Mieszmamy ze sobą wszystkie przyprawy i dodajemy do nich olej.

Krok 2

Schab wieprzowy dokładnie myjemy, suszymy i nacieramy powstałą marynatą. Mięso wkładamy do lodówki na noc.

Krok 3

Tak przygotowany schab umieszczamy w naczyniu żaroodpornym i zalewamy bulionem warzywnym, a następnie wkładamy do piekarnika nagrzanego do temperatury 200 stopni na 90 minut.

Krok 4

Danie możemy podać z ziemniakami. Dekorujemy szczypiorkiem.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki

1 kg schabu wieprzowego bez kości

2 szklanki naturalnego bulionu warzywnego

3 łyżki oleju

1 łyżeczka oregano

1 łyżeczka ziół prowansalskich

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka pieprzu

szczypiorek do dekoracji

1 łyżeczka papryki ostrej