



Schab mocno tymiankowy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Schab mocno tymiankowy to wyśmienite danie, które polecane jest na ważne uroczystości i okazje. Sprawdza się również jako danie na obiadowym stole.

Danie: **Obiad,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Schab dokładnie myjemy, suszymy. Oliwę mieszamy z przyprawami i tymiankiem. Tak przygotowaną mieszanką dokładnie nacieramy schab.

Krok 2

Odstawiamy do lodówki na 3 godziny.

Krok 3

Po godzinie mięso obsmażamy lekko na patelni i przekładamy do naczynia żaroodpornego.

Krok 4

Naczynie żaroodporne umieszczamy w piekarniku nagrzanym do 180 stopni. Pieczemy ok. 2 godziny.

Składniki

750 g schabu wieprzowego bez kości

1 łyżeczka soli

1 łyżeczka czarnego pieprzu

1 łyżeczka czosnku granulowanego

3 łyżki tymianku

3 łyżki oliwy