



# Soczysty schab z piekarnika

Autor: Niezapominajka

Danie: **Obiad,**

Osób: **6**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

## Przygotowanie

### Krok 1

Mleko wymieszać z przeciśniętym przez praskę czosnkiem. Mięso umyć, osuszyć, natrzeć solą, włożyć do miski, zalać mlekiem. Przykryć i pozostawić w lodówce na kilka godzin.

### Krok 2

Następnie wyjąć z mleka, posypać gałką muskatołową, zielem angielskim i świeżo zmielonym pieprzem. Włożyć do naczynia żaroodpornego, wlać pół szklanki wody, skropić oliwą.

### Krok 3

Przykryć i wstawić do nagrzanego do 190°C piekarnika. Piec około 1,5 godziny polewając 2-3 razy powstałym sosem.

## Wskazówki

Takie mięso podawać na zimno jako wędlina lub na gorąco z sosem do obiadu.

## Składniki:

1,5 kg schabu

2 szklanki mleka łąciate

4 ząbki czosnku

0,5 łyżeczki kolorowego pieprzu

0,3 łyżeczki mielonego ziela angielskiego

0,5 łyżeczki mielonej gałki muskatołowej

2 łyżki oliwy z oliwek

1 łyżka soli