

Schab Chili Con Carne

Składniki:

2 – 2,5 kg schabu bez kości

1 op. przyprawy Chili Con Carne

sól

Wykonanie:

Schab myjemy pod bieżącą wodą i osuszamy. Solimy obficie, z każdej strony. Dłonią wmasowujemy sól w mięso. Następnie schab obsypujemy dokładnie przyprawą Chili Con Carne, zawijamy w folię spożywczą i wstawiamy do lodówki, na kilka godzin. Po tym czasie schab przekładamy do rękawa piekarniczego, tak aby po obu stronach było po 10 cm luzu. Zaciskamy z dwóch stron i przekładamy bezpośrednio na blaszkę do pieczenia. Rękaw nakłuwamy nożem w trzech miejscach (jeżeli typ od rękawa piekarniczego przewiduje nakłuwanie) i wstawiamy do nagrzanego piekarnika do 200°C. Pieczemy przez około 2 godz.

Tak przygotowany schab możemy jeść na ciepło lub po wystudzeniu, do kanapek.



Przepis ze strony Kuchnia Magdy

<http://kuchniamagdy.pl>

