1 kg schabu bez kości, 3 ząbki czosnku, 1/2 łyżeczki szałwii, 1/2 łyżeczki suszonej mięty, sól, pieprz, łyżeczka oliwy, łyżka smalcu, 1/2 szklanki rosołu

Drobno posiekany czosnek utrzeć z ziołami, solą, pieprzem i oliwą. Umyty i osuszony schab natrzeć ziołami, zawinąć w folię i zostawić na 2-3 godziny w chłodym miejscu.

W rondlu rozgrzać tłuszcz, włożyć schab, obrumienić ze wszystkich stron, skropić wodą i piec ok. 2 godzin pod przykryciem, podlewając od czasu do czasu rosołem.

Podawać na gorąco - z kluskami lub pieczonymi ziemniakami, polany tłuszczem spod pieczenia - lub na zimno.

Przepis własny