

Schab z grilla

Genialne warsztaty.

Niedługo relacja.

Schab z grilla w pikantnej marynacie



5 plastrów schabu

8 łyżek oliwy

łyżeczka octu winnego

pół łyżeczki pieprzu naturalnego

pół łyżeczki ostrej papryki

kilka ząbków czosnku

Schab delikatnie rozbić tłuczkiem.

Pozostałe składniki połączyć ze sobą, czosnek dodać

przeciśnięty przez prasę.

Mięso wymieszać w marynacie i zostawić na min.2 godziny w lodówce.

Następnie schab grillujemy aż mięso się upiecze (*u mnie pieczenie w towarzystwie cebulki*).