

Schab do pieczenia



Cena: 42,90 zł

Opis produktu

Mięso pochodzi z niewielkiej hodowli z okolic Siedlec. Hodowana rasa to Polska Zwiśloucha o wysokich właściwościach mięsnych przy zachowaniu naturalnych metod chowu. Rozród i cały okres hodowli przebiega w jednym miejscu, co wyróżnia tego hodowcę i zapewnia przyjazne i zdrowe warunki do życia dla zwierząt. W przypadku większości hodowli świń w Polsce, prosiaki są przywożone z zachodniej Europy i tu szybko tuczone na sprzedaż. Podróż jest stresująca, co powoduje wydzielanie dużej ilości hormonów stresu i kwasu mlekowego. Żeby przetrwały tę podróż i przeżyły w obcym środowisku faszerywane są antybiotykami i hormonami. Takie traktowanie powoduje, że jakość mięsa jest bardzo słaba. Polska rodzima rasa zwiśloucha jest doskonale przystosowana do warunków życia w Polsce. Zwierzęta całe życie spędzają w jednym gospodarstwie, nie będąc narażonymi na stres.

Przepis na 1 kilogram schabu: 1 łyżeczka majeranku, 1 łyżeczka ziół prowansalskich, 2 kulki jałowca, 1 liść laurowy, 1/2 łyżeczki pieprzu, 1/2 łyżeczki tymianku, 1/2 łyżeczki rozmarynu, 1 ząbek czosnku, 1/4 szklanki octu winnego jasnego, 4 łyżki oleju sól ok. 1 łyżeczki. Większe przyprawy rozdrobnić w moździerzu i wymieszać z posiekanym czosnkiem, octem i olejem. Mięso zalać marynatą i marynatę wmasować. Włożyć na 24 godz. do lodówki. Po dobie wyjąć z lodówki i obsmażyć z każdej strony. 1 kg. schabu piec ok. 1 godziny w temp. ok. 180 stopni. Po wyjęciu z piekarnika odstawić na pół godziny. Kroić i podawać.