

Schab z pomidorami w sosie czosnkowym

Schab z pomidorami w sosie czosnkowym

Aromatyczny schab faszerowany pomidorami i czosnkiem to prawdziwa uczta dla podniebienia! Soczyste mięso skrywa w sobie intensywny farsz, w którym słodycz pomidorów idealnie komponuje się z wyrazistym smakiem czosnku. Marynowanie przez całą dobę sprawia, że mięso nabiera głębi smaku, a pieczenie w bulionie gwarantuje jego miękkość i soczystość.

Dla kogo?

Ten wykwintny schab to doskonała propozycja dla miłośników klasycznych smaków w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas przyjęcia dla przyjaciół. Połączenie delikatnego mięsa z aromatycznym farszem zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Na jaką okazję?

Schab z pomidorami w sosie czosnkowym to eleganckie danie, które z powodzeniem zastąpi tradycyjną pieczeń na świątecznym stole. Równie dobrze sprawdzi się na niedzielny obiad czy podczas ważnych uroczystości rodzinnych. Jego wyjątkowy smak sprawi, że każdy posiłek nabierze odświeżającego charakteru.

Czy wiesz, że?

Marynowanie schabu przez 24 godziny to sekret jego wyjątkowego smaku. W tym czasie mięso wchłania wszystkie aromaty, a [sos](#) czosnkowy przenika do jego wnętrza, nadając mu niepowtarzalny charakter. Obsmażenie mięsa przed pieczeniem pozwala zamknąć

soki wewnątrz, dzięki czemu pieczeń pozostaje soczysta.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić farsz o suszone pomidory lub oliwki, które dodadzą potrawie śródziemnomorskiego charakteru. Świetnym dodatkiem będą również zioła prowansalskie lub rozmaryn. Do gotowego dania podaj pieczone ziemniaki z rozmarynem i świeżą sałatkę z rukoli.