

Wielkanocny schab pachnący majerankiem

Wielkanocny schab pachnący majerankiem

Aromatyczny schab z majerankiem to prawdziwa **uczta dla zmysłów**, która wypełni Twój dom kuszącym zapachem świątecznych przypraw. To danie, w którym soczyste mięso spotyka się z wyrazistym smakiem ziół i grzybowym akcentem sosu. Delikatne plastry schabu otulone aksamitnym sosem borowikowym tworzą kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Idealny wybór dla miłośników **tradycyjnych smaków** w nowoczesnym wydaniu. Schab z majerankiem przypadnie do gustu zarówno starszym, jak i młodszym domownikom, którzy cenią sobie klasyczne, mięsne dania z charakterem. To propozycja dla tych, którzy lubią *intensywne aromaty* ziół i grzybów.

Na jaką okazję?

Choć nazwa sugeruje świąteczny charakter, ten przepis sprawdzi się doskonale na *każdą uroczystą kolację*. Będzie gwiazdą wielkanocnego stołu, ale równie dobrze uświetni rodzinny obiad niedzielny czy spotkanie z przyjaciółmi. Jego elegancki wygląd i bogaty smak czynią go odpowiednim na specjalne okazje.

Czy wiesz o tym?

Kluczem do sukcesu jest wybór odpowiedniego mięsa – dobry schab powinien mieć **jędrną strukturę i różowoczerwoną barwę**. Podczas smażenia używaj łypatki lub szczypców zamiast widelca,

aby nie nakłuwać mięsa i zachować jego soczystość. Marynowanie przez minimum 2 godziny pozwala przyprawom przeniknąć w głąb schabu.

Dla urozmaicenia

Eksperymentuj z dodatkami! Schab doskonale komponuje się z różnymi sosami – od *klasycznego grzybowego*, przez śmietanowy, po pikantny chrzanowy. Jako dodatki sprawdzą się nie tylko ziemniaki, ale również kluski śląskie, zasmażane buraczki czy surówka z czerwonej kapusty, które dodadzą potrawie koloru i świeżości.