

Najlepszy pieczony schab na Wielkanoc. Robię co roku, to już tradycja

Wielkanoc to czas, gdy na naszych stołach królują tradycyjne potrawy. **Pieczony schab to jedna z najpopularniejszych potraw wielkanocnych**, która zawsze zachwyca gości i domowników. Dziś podzielę się z Wami przepisem na wielkanocny pieczony schab, który przygotowuję każdego roku – to już prawdziwa rodzinna tradycja!

Składniki na pieczony schab

- 1,5 kg schabu wieprzowego bez kości
- 1 kostka rosołowa wołowa
- 1 łyżka musztardy stołowej
- 1 łyżka musztardy francuskiej
- 1 łyżka majeranku
- 1 łyżka cukru
- 1/2 łyżeczki pieprzu mielonego
- Lniany sznurek do pieczenia

Jak przygotować idealny pieczony schab na wielkanocny stół?

Świąteczny pieczony schab wymaga odpowiedniego przygotowania. **Mięso należy dokładnie umyć i osuszyć ręcznikiem papierowym.** To kluczowy krok, który zapewni lepsze wchłanianie aromatycznej marynaty, dzięki czemu wielkanocny pieczony schab będzie wyjątkowo smaczny.

Wiązanie schabu przed wielkanocnym pieczeniem

Aby pieczony schab zachował piękny, okrągły kształt podczas wielkanocnego pieczenia, obwiązujemy go lnianym sznurkiem kuchennym. Dzięki temu mięso nie tylko będzie wyglądać apetycznie na wielkanocnym stole, ale również równomiernie się upiecze.

Aromatyczna marynata do wielkanocnego schabu

Sekret wyjątkowego smaku tego pieczonego schabu na Wielkanoc tkwi w marynacie. Mięso dokładnie nacieramy rozkruszoną kostką rosołową, która nada głębi smaku. Następnie pokrywamy je warstwą musztardy stołowej i francuskiej, które zapewnią delikatną ostrość i soczystość. Całość doprawiamy majerankiem, który idealnie komponuje się z wieprzowiną.

Do marynaty wielkanocnego schabu dodajemy również cukier i pieprz, tworząc idealny balans między słodyczą a pikantnością. **Ta kombinacja sprawia, że pieczony schab zyskuje niepowtarzalny smak, który zachwyca moich gości każdą Wielkanoc.**

Marynowanie schabu

Tak przygotowany schab wkładamy do lodówki na minimum 3 godziny, choć dla najlepszego efektu warto marynować je przez całą noc (do 12 godzin). W tym czasie aromaty przenikną głęboko do mięsa, nadając wielkanocnemu pieczeniu wyjątkowy smak.



Baked pork decorated with arugula leaves

Pieczenie schabu na Wielkanoc

Pieczony schab na wielkanocny stół przyrządzamy w temperaturze 200°C przez około 30-40 minut, a następnie zmniejszamy temperaturę do 170°C i pieczemy jeszcze przez 20 minut. Dzięki temu wielkanocne mięso będzie idealnie upieczone – soczyste w środku i z apetyczną, złocistą skórką.

Po upieczeniu **schab musi odpocząć minimum 20 minut przed krojeniem**. Ten krok jest często pomijany, a jest kluczowy! Dzięki temu soki równomiernie rozprowadzą się w mięsie, a mięso będzie bardziej soczyste i łatwiejsze do krojenia na wielkanocnym stole. Chociaż ja często nie mogę się powstrzymać i od razu kroję spory kanapek. Tylko na spróbowanie, jak wiadomo ☐