

Schab nadziewany śliwką i morelą



Autor: **KORAL**
Przepisów: **832** Ocena: **17037**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- schab bez kości 1500 g
- suszone śliwki 150 g
- suszone morele 150 g
- tymianek 1 łyżeczka
- majeranek 2 łyżki
- czosnek granulowany 1 łyżka
- sól, pieprz
- olej 4-5 łyżek
- rodzyнки, żurawina ok. 100 g
- ew. jałowcówka lub żubrówka ok. 100 ml

Sposób przygotowania:

- 1 Schab opłukać, osuszyć.
Śliwki dobrze jest wymoczyć chociaż kilkanaście minut w jałowcówce lub żubrówce.
Rozciąć go tak, żeby powstał długi płat.
Wymieszać przyprawy i posypać mięso z obu stron.
Wzdłuż mięsa rozłożyć w 4 rzędach śliwki i morele.
Zwinąć mięso i spiąć lub związać, połać olejem.
Schab przykryć folią i odstawić najlepiej na całą noc.
Mięso włożyć do rękawa do pieczenia, dobrze związać rękaw.

Przełożyć schab na brytfannę, piec 60 minut W 190 C.
- 2 Po tym czasie, rozciąć rękaw dodać rodzyнки i piec jeszcze około 25 minut, polewając sosem.
Do zrumienienia schabu.

Twoje notatki do przepisu: