

Schab nadziewany śliwką i morelą



Autor: **KORAL**

Przepisów: **832** Ocena: **16532**



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 płąt.
 Wymieszać przyprawy i posypać mięso z obu stron.
 Wzdłuż mięsa rozłożyć w 4 rzędach śliwki i morele.
 Zwinąć mięso i spiąć lub związać, poleć 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: