

Schab z porami w cieście francuskim nadziewany śliwkami



Autor: **amidalla**

Przepisów: **209** Ocena: **3710**



> 6 os.



> 60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- schab bez kości, 1,5kg
- śliwki suszone, małe opakowanie
- morele suszone, ok.10 sztuk
- 2 duże pory
- porcja ciasta francuskiego (mrożonego)

Sposób przygotowania:

- 1 Ciasto wyjmujemy z zamrażalnika, aby rozmroziło się w pokojowej temperaturze zanim zrobimy całą potrawę. Śliwki i morele zalewamy wrzątkiem, aby zmiękły.
- 2 W schabie wycinamy tuneliki, w które wkładamy śliwki i morele. Ilość owocu zależy od upodobań. Następnie mięso nacieramy solą, pieprzemy i posypujemy ziarenkami smaku lub kucharkiem. Wkładamy do pieca i pieczemy aż mięso będzie rumiane i gotowe.
- 3 Por obieramy, kroimy w wałeczki ok.10 centymetrowe, następnie przekrawamy je na pół, aby powstały takie pojedyncze łożeczki, którymi potem obłożymy schab. Pokrojony por wkładamy do wody osolonej i gotujemy aż będą miękkie.
- 4 Rozmrożone ciasto rozkładamy na płasko, kładziemy na to schab i obkładamy je porami. Zawijamy ciasto wokół mięsa i szczelnie zalepiamy.
- 5 Odkrawamy odstające kawałki ciasta, z których potem można zrobić jakieś ozdoby. Smarujemy wszystko roztrzepanym żółtkiem i pieczemy aż będzie rumiane.

Twoje notatki do przepisu: