

# Schab ze śliwką



Autor: **polkangaroo**  
Przepisów: **81** Ocena: **2170**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

## Składniki:

- schab, ok. 1 kg
- śliwki suszone, 15 sztuk
- słonina, kilka plasterków
- boczek, 2 plasterki
- sól, pieprz, ziele ang. mielone, czosnek, majeranek

## Sposób przygotowania:

- 1 Długim cienkim nożem zrobić kieszenie na wylot. Nafaszerować mięso czym kto lubi, ja dodałem: śliwki, boczek i czosnek.
- 2 Natrzeć mięso solą, pieprzem, mielonym zielem ang. majerankiem i pozostawić w lodówce na ok. 1 godz.
- 3 Przed pieczeniem schab obłożyć plasterkami słoniny, związać i zapakować do rękawa.
- 4 Czas pieczenia ok. 60 min. w temp. 180 st.C.

## Twoje notatki do przepisu: