

Schab ze śliwką i z morelami



Autor: **gonia32**
Przepisów: **18** Ocena: **211**



3-4 os. > 60 min Średnie przystępne

Składniki:

- schab bez kości
- torebka moreli suszonych
- torebka śliwek suszonych
- przyprawy: kminek, vegeta, zioła prowansalskie, czosnek granulowany, przyprawa do mięsa wieprzowego, papryka słodka
- jogurt naturalny
- pieczarki

Sposób przygotowania:

- 1 Morele i śliwki włożyć na pół godziny do zamrażalnika. Obrąć pieczarki (użyć samych kapeluszy). Mięso wymyć. Ostрым, długim nożem zrobić "kieszonkę" na całej długości schabu.
- 2 Nastawić piekarnik do temperatury 200 stopni C. Wyjąć owoce z zamrażalnika, poprzecinać na połówki i wypchać nimi schab- dość dużo. Mieszaną przypraw natrzeć schab z każdej strony. Wyłożyć do naczynia żaroodpornego bez żadnego tłuszczu. Schab obłożyć pieczarkami. Podlać odrobina zimnej wody.
- 3 Zamknąć naczynie żaroodporne i włożyć do piekarnika. Piec ok 1,5h od momentu jak mięso zacznie się dusić ;)
- 4 W czasie pieczenia 2-3 razy obrócić i podlać już wytworzonym się sosem.
- 5 Kiedy mięso będzie już gotowe wyjąć z piekarnika, a sos zabielić jogurtem naturalnym oraz dodać ok 0,5 szklanki wody.

Dla lepszego efektu najlepiej przygotować to dzień przed podaniem, wstawić do lodówki i następnego dnia mięso będzie się lepiej kroić.

Podając schab sos polewamy bezpośrednio na mięso.

Smacznego

Twoje notatki do przepisu: