

Schab ze śliwkami po staropolsku



Autor: **MojaKuchnia**
Przepisów: 52 Ocena: 2010



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 1 kg schabu bez kości
- 200 g suszonych śliwek
- 3 łyżki oliwy
- 3 łyżki octu winnego
- 7 łyżeczek soli
- garść owoców jałowca
- garść ziaren kolendry
- garść ziela angielskiego
- 5 liści laurowych
- 3 łyżeczki rozmarynu
- 3 łyżeczki kolendry
- 3 łyżeczki majeranku
- 4 ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 W dużym garnku zagotowujemy 3 litry wody. Solimy – woda powinna być bardzo słona. Dodajemy wszystkie przyprawy, czosnek, oliwę i ocet winny i gotujemy przez 15 minut.

Marynatę odstawiamy do zupełnego wystygnięcia.

- 2 Schab myjemy i wycinamy białe błony.

Wkładamy mięso do zimnej marynaty i odstawiamy na kilkanaście godzin do lodówki.

- 3 Kiedy schab się zamarynuje nastawiamy piekarnik na 200 stopni.

Śliwki moczymy przez 20 minut we wrzątku.

Wyjmujemy schab z marynaty i w środku mięsa ostrym nożem robimy otwór.

Namoczone śliwki wciskamy do schabu tak żeby szczelnie wypełniały zrobiony wcześniej tunel.

Mięso przekładamy do rękawa do pieczenia, dodajemy kilkanaście owoców jałowca, szczelnie związujemy i wkładamy do rozgrzanego piekarnika.

Pieczemy przez godzinę, po tym czasie rozcinamy rękaw i pieczemy jeszcze przez pół godziny.



Twoje notatki do przepisu: