

## Pieczony schab z jabłkami



**JADWIGA/JAGA85**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>schab</b>	800 gram
<b>jabłka</b>	2-3 sztuki
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>majeranek Prymat</b>	ok 1,5 łyżeczki
<b>Pieprz czarny- MŁYNEK</b>	
<b>sól morska</b>	
<b>papryka słodka mielona</b>	
<b>sok z cytryny</b>	
<b>olej</b>	
<b>bulion</b>	3/4 szklanki
<b>białe wino</b>	1/4 szklanki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso myjemy i osuszamy. Tak przygotowane oprószamy świeżo mielonym pieprzem i solą, majerankiem i papryką. Czosnek obieramy i przeciskamy przez prasę. Smarujemy nim mięso. Całość skrapiamy olejem i odstawiamy do chłodu na 2-3 godziny.
- KROK 2 Po tym czasie schab nacinamy w odstępach około 1 cm.(tak jakbyśmy kroili kotlety, lecz nie docinamy do końca). Nacięcia także delikatnie oprószamy przyprawami .
- KROK 3 Jabłka kroimy w plasterki, które skrapiamy delikatnie sokiem z cytryny.
- KROK 4 Tak przygotowane umieszczamy w wykonanych nacięciach.

**KROK 5**

Całość delikatnie związujemy i przekładamy do naczynia żaroodpornego. Wierz ponownie skrapiamy olejem. Obok pieczni układamy kilka cząstek jabłek. Całość podlewamy winem i bulionem. Schab z jabłkami pieczemy około 50 minut w 180°C.