

Pieczony Schab ze śliwką



PATUNIA87



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
śliwki suszone	10 szt
sól i pieprz	
Czosnek suszony Prymat	1 łyżka
Papryka słodka mielona Prymat	1 łyżka
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso myję i osuszam ręcznikiem papierowym. Następnie za pomocą noża robię po środku na całej długości dziurę, otwór. A następnie faszeruję śliwkami suszonymi.

Następnie mięso dokładnie doprawiam i nacieram solą i pieprzem, czerwoną słodką i ostrą papryką oraz suszonym czosnkiem.

Mięso dokładnie bardzo ciasno zawijam w folię aluminiową, formując gruby, równy wałek.

Piekę w piekarniku ok 80 min w 180 stopniach. pozostawiam do całkowitego przestygnięcia.