

Pieczony schab ze śliwkami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

| | |
|------------------------|------------|
| schab bez kości | 1.5 kg |
| śliwki suszone | 200 g |
| oliwa | 4 łyżki |
| majeranek | 1 łyżka |
| sól | 2 łyżeczki |
| pieprz | 1 łyżeczka |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na schab:

- KROK 1** Schab opłukać, osuszyć.
Natrzeć mięso solą, pieprzem i majerankiem, odstawić najlepiej na całą noc do lodówki.
- KROK 2** W schabie długim i wąskim nożem zrobić otwór, faszerować go śliwkami, dopychając drewnianą łyżką.
Schab obsmażyć na patelni z obu stron na złoty kolor.
- KROK 3** Przełożyć mięso do rękawa do pieczenia i umieścić go w naczyniu żaroodpornym.
Nagrzać piekarnik do 200 stop, piec przez ok. 15 minut.
Następnie zmniejszyć temperaturę do 180 stop i piec jeszcze przez ok. 55 minut.
Ostudzony schab pokroić na plastry.