

## Schab ze śliwką na kanapki



### BEATRIS



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>schab bez kości</b>	70 dkg
<b>śliwki suszone</b>	10 dkg
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>przyprawa do mięs</b>	2 łyżeczki
<b>zioła prowansalskie</b>	2 łyżeczki
<b>sos worcestershire</b>	2 łyżeczki
<b>sól do smaku</b>	
<b>olej</b>	3 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1** Schab umyć, osuszyć. Przez środek schabu zrobić duże nacięcie. Do powstałego otworu nałożyć suszone śliwki.
- KROK 2** Czosnek przecisnąć przez praskę. Dodać do niego przyprawy, zioła, olej i sos worcester. Dokładnie wymieszać.
- KROK 3** Przygotowaną marynatą pokryć schab ze śliwkami. Mięso w marynacie przykryć folią spożywczą i odłożyć w chłodne miejsce na kilkanaście godzin. Zamarynowany nadziany schab przełożyć do rękawa do pieczenia, zamknąć i ułożyć na blasze. Schab piec w 180 stopniach przez ok. 90 minut. Upieczony schab ostudzić, kroić w cienkie plastry. Podawać jako wędlinę do kanapek.