Schab w sosie śliwkowym

KASIUREK

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
pieprz	do smaku
śliwki suszone	25 dag
mąka	2 łyzki
sól	do smaku
masło	
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W schabie wyciąć długim nożem otwór włożyć ugotowane jajka. Ze wszystkich stron natrzeć mięso solą i pieprzem. Na patelni podsmażyć schab z obu stron na różowy kolor. Obsmażony włożyć do brytfanki i piec około półtorej godziny w rozgrzanym do 170 stopni piekarniku. Sos: śliwki ugotować w bulionie z dwóch kostek aż do miękkości. na patelni roztopić masło, dodać 2 łyżeczki mąki i wymieszać ze śliwkami i bulionem. (sos ma być dość gęsty więc proponuje zrobić bulion w niewielkiej ilości wody z dwoma kostkami rosołowymi). Schab kroimy w grube plastry i polewamy 2-3łyżkami sosu.