

Schab z jabłkami



ALICJA34



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1,2 kg
sól, pieprz	
1 łyżka miodu	
kilka małych cebulek	
Majeranek suszony Prymat	
olej	3 łyżki
jabłka	2 kilka szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso opłukać, osuszyć, naciąć w poprzek, tak aby powstały plastry o grubości ok. 1 cm. Mięso natrzeć solą, pieprzem i majerankiem. Odstawić w chłodne miejsce na godzinę. Jabłka umyć, nie obierać, pokroić na cząstki, wyciąć gniazdko nasienne. Mięso posmarować miodem, w nacięcia włożyć kawałki jabłek. Ułożyć w natłuszczonej brytfannie, obłożyć pozostałymi cząstkami jabłek i cebulkami. Skropić olejem, piec 1 godz. 20 min. w temp. 190 st. C.