

Schab ze śliwką i morelą



RENATAZ-ET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg
morele suszone	10 dag
śliwki suszone	10 dag
marchew	1 szt
pietruszka	1 szt
smalec	10 dag
majeranek	do smaku
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Papryka słodka mielona Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab umyć, osuszyć, oczyścić z błon, ostrym nożem przekłuć go przez środek. Otwór wypełnić morelami i śliwkami, związać sznurkiem, oprószyć przyprawami i obsmażyć na patelni. Mięso przełożyć do żaroodpornego naczynia, na wierzch zetrzeć marchewkę i pietruszkę, podlać wodą i dusić do miękkości.

Przygotować sos (przepis:

<http://www.doradcasmaku.pl/przepis/27281/sos-do-pieczeni-z-powidlami-sliwkowymi.html>)