

Schab ze śliwką



ROBERTO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości 1kg

śliwki suszone 1op

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wzdłuż schabu zrobić nacięcie cienkim nożem, następnie ciasno wcisnąć do środka suszone śliwki. Otwory na końcach zamknąć wykałaczkami. Całość zalać marynatą do mięsa i zostawić na 2-3 godz. Następnie włożyć do rękawa do pieczenia i upiec w piekarniku ok 1 godz. Smaczny na ciepło i na zimno.