

Świąteczny polski schab ze śliwką



KUCHAREK_PL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab środkowy 1,5 kilograma

suszone śliwki kalifornijskie 150 gram

oliwa 2 łyżki

olej rzepakowy 1 łyżka

Majeranek suszony Prymat

Liść laurowy suszony Prymat

Do smaku:

Przyprawa do potraw Kucharek

Pieprz czarny mielony Prymat

Do podania:

ćwikła z chrzanem

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab umyć i osuszyć. Gotowe mięso natrzeć oliwą z oliwek, majerankiem, solą i pieprzem. Odstawić na około 30 minut do przemacerowania. Piekarnik rozgrzać do 180 stopni Celsjusza. W zamarynowanym schabie nożem zrobić otwór, uważając, aby nie przebić schabu na wylot. Do otworu włożyć suszone śliwki. Schab przesmażyć na rozgrzanej patelni z każdej strony ok. 30 sekund, następnie przełożyć do naczynia żaroodpornego lub brytfanny i piec przez godzinę. Tak przygotowany schab można podawać zarówno w wersji cieplej z kopytkami i karmelizowanymi buraczkami lub wersji na zimno – pokrojony na porcję podany z Chrzanem z ćwikłą Smak.

Kucharek radzi:

1. Żeby schab był bardzo aromatyczny, należy go odstawić minimum na 30 minut do przemacerowania.
2. Suszone śliwki dodane do wnętrza mięsa sprawią, że schab będzie soczysty.
3. Idealny smak uzyskamy przyprawiając mięso Przyprawą do potraw Kucharek.

