

Schab ze śliwką i morelą Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1.5 kg
papryczki chili z zalewy	2 sztuki
miodu wielokwiatowego	1 łyżka
Czosnek suszony Prymat	1 łyżka
sos sojowy	4 łyżki
olej ryżowy	1 łyżka
Kucharek przyprawa uniwersalna	1 łyżka
imbir w zalewie	1 czubata łyżka
olej sezamowy	1 łyżka
trawa cytrynowa	1 (z zalewy)
ocet ryżowy	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pozostałe składniki:

15 dkg suszonych moreli

20 dkg suszonych śliwek

glazura:

4 łyżki keczupu ostrego

4 łyżki dżemu morelowego

2 łyżki sosu śliwkowego Tao Tao

śliwki które nie zmieściły się w schabie

rękaw do pieczenia

Umyty schab wysuszyć ręcznikiem papierowym. Trawę cytrynową i papryczki chili drobniutko posiekać. Połączyć wszystkie składniki marynaty, posmarować schab i włożyć do lodówki na noc. Śliwki i morele namoczyć w letniej wodzie. Schab oczyścić z marynaty i wysuszyć ręcznikiem papierowym. Naciąć schab długim nożem przez środek i w otwór włożyć (z obu stron) śliwki i morele. Składniki glazury zmiksować. Schab włożyć do rękawa i posmarować ze wszystkich stron glazurą. Zabezpieczyć końce rękawa. Schab położyć na blasze i piec w piekarniku nagrzanym do 190 stopni przez godzinę. Po godzinie pieczenia rozciąć rękaw i piec jeszcze pół godziny, żeby schab się zrumienił. Smacznego!