

Schab ze śliwkami



EWELINA56



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1,5 kg
olej rzepakowy	2 łyżki
cukier	1 łyżka
suszone śliwki bez pestek	15 dag
sok z cytryny	
Goździki całe Prymat	5
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	1 łyżeczka
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
sól	
pieprz mielony	
ząbek czosnku	2 ząbki
wino białe wytrawne	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Schab umyć, ostrym i wąskim nożem zrobić otwór przez cały środek. Wino zagotować z cukrem, sokiem z cytryny, goździkami, ziarnami pieprzu, gotować 5-10 minut, włożyć śliwki, zagotować i odstawić, by wystygły, przecedzić. Schab posolić, naczosnkować, posypać majerankiem, pieprzem, odstawić na godzinę. Mieso obsmażyć na patelni, przełożyć do żaroodpornego naczynia, do otworu włożyć śliwki. Polać tłuszczem pozostałym po usmażeniu i odrobiną wody. Przykryć, wstawić do piekarnika. Piec, aż mięso będzie miękkie, w miarę odparowywania podlewać wodą zamieszaną z winem. Ułożyć na półmisku, pokroić na ukośne plastry.