

Schab z śliwkami



LURANUK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab	1 kg
masło	1 łyżeczka
suszone śliwki	20 dag
pieprz	1 szczypta
sól	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śliwki umyc w ciepłej wodzie i osuszyć. Schab opłukać, zrobić nożem otwór i włożyć śliwki. Posypać schab wiórkami masła, przyprawić oraz piec przez 1 godzinę w temp. 200 C polewając wytworzonym sosem.