Schab ze śliwką

HANIA6

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

schab bez kości	1 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowanie:

Schab umyj, osusz ręcznikiem papierowym. Długim, ostro zakończonym nożem natnij kieszeń w środku, wbijając ostrze w mięso. Zrób to z jednej i z drugiej strony schabu tak, aby oba nacięcia spotkały się i utworzyły tunel. Włóż do niego śliwki.
Mięso dokładnie natrzyj przyprawami, polej oliwą i obłóż plastrami cebulki. Ułóż w naczyniu do zapiekania i odstaw na kilkanaście godzin w chłodne miejsce, np. do lodówki. Następnie naczynie przykryj pokrywką lub szczelnie osłoń folią aluminiową. Wstaw do piekarnika nagrzanego do 200°C i piecz 1,5-2 godzin. Po wyjęciu z piekarnika, mięso przełóż na talerz, przykryj folią aluminiową i odczekaj 15 minut - mięso wchłonie soki do środka. Gdy trochę przestygnie pokrój na plastry i tak podawaj.