

Schab za śliwkami



MEHIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

schab bez kości	1,5 kg
śliwki suszone	20-30 dkg
sól	do smaku
pieprz	do smaku
majeranek	do smaku
olej	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W schabie zrobić dziurkę nożem przez całą długość (nie rozkładać, bo wtedy trzeba owijać schab nitką) i nawpychać suszonych śliwek ile wlezie. Najlepsze suszone śliwki są Kalifornijskie - im większe tym lepiej. Schab dokładnie posolić. Z oleju i przypraw robimy marynatę i obtaczamy nią schab. Można dodać też czosnek do smaku lub inne zioła, np. prowansalskie. Wszystko według gustu. Schab pieczemy w naczyniu żaroodpornym około 1 godz 20 min.