



Pieczeń ze schabu w glazurze z dżemu morelowego z cebulą i jabłkiem

przepisy.pl



 120 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab środkowy - 1.5 kilogramów
- kwaśne jabłko - 1 sztuka
- szalotki - 6 sztuk
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 opakowanie
- słonina - 400 gramów
- dżem morelowy - 2 łyżki
- ocet jabłkowy - 2 łyżki
- olej - 2 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Schab umyj, osusz, oczyść z przerostów tłuszczu i błon, które są na powierzchni mięsa. Pokrój w cienkie (0,5 cm) grubości plastry, nie docinając ich jednak do końca.
2. W misce wymieszaj Przyprawę do mięsa wieprzowego Knorr z olejem, octem i dżemem morelowym. Powstałą marynatą natrzyj mięso dokładnie, również w nacięciach.
3. W nacięcia włóż cząstkę jabłka i plaster cebuli.
4. Plastry słoniny nałóż na mięso i wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na co najmniej 90 minut. Po tym czasie sprawdź, czy mięso jest już upieczone. Jeśli wciąż będzie niedopieczzone, wydłuż czas o kolejne 10 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl