



przepisy.pl

Pieczony schab ze śliwką w sosie majerankowym



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- schab środkowy bez kości - 1.5 kilogramów
- śliwki suszone bez pestek - 300 gramów
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 sztuka
- Przyprawa do mięs Knorr** - 2 łyżki
- olej roślinny - 4 łyżki
- musztarda sarepska - 3 łyżki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 65 gramów
- olej - 50 mililitrów
- cebula szalotka, mała - 1 sztuka
- śmietana 18 % - 2 łyżki
- Sos do pieczenia jasny Knorr**

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso oczyść z błon. W schabie po całej długości pośrodku mięsa zrób około dwucentymetrowe nacięcie. W środek włóż suszone śliwki.
2. Przyprawę do mięs wymieszaj z olejem i musztardą. Powstałą marynatą dokładnie natrzyj schab. Zostaw co najmniej na jeden dzień w lodówce, aby marynata przeniknęła w głąb mięsa. Tuż przed pieczeniem mięso obsmaż ze wszystkich stron na patelni, a następnie obtocz w rozsypanym na folii aluminiowej majeranku (60 g). Mięso zawiń w folię aluminiową.
3. Piecz w piekarniku rozgrzanym do 190°C przez około 50 minut. Po upieczeniu mięsa zbierz powstały sok, który posłuży do przygotowania sosu.
4. Na rozgrzanym tłuszczu podsmaż posiekaną w drobną kostkę szalotkę.
5. Dodaj 250 ml ciepłej wody razem z sokiem z pieczenia mięsa. Dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr. Całość dokładnie wymieszaj. Wszystko razem gotuj dwie minuty, po czym sos zapraw śmietaną. Na koniec dodaj roztarty w ręku majeranek (5 g). Mięso podawaj z sosem.

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