





przepisy.pl

Schab ze śliwkami na sposób śląski

 0 minut  8 osób  Średnie

Składniki:

- majeranek
- schab - 1.5 kilogramów
- olej
- pieprz
- suszone śliwki - 400 gramów
- sól
- śliwowica - 2 łyżeczki

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

Sposób przygotowania:

1. Suszone śliwki przełóż do miseczki i obficie skrop alkoholem, po czym odstaw na 30 minut.
2. Mięso umyj, osusz i rozetnij tworząc kieszeń, w której umieść osączone owoce.
3. Natrzyj schab przyprawami i odstaw na 45 minut w chłodne miejsce. W razie potrzeby mięso zszyj lub zepnij wykałaczką.
4. Obsmaż pieczeń na rozgrzanym oleju i przełóż do brytfanny lub naczynia w którym będziesz piec mięso.
5. Natrzyj mięso pozostałą śliwownicą i wsadź do piekarnika nagrzanego do 200 stopni.
6. Wyśmienity schab ze śliwkami zapiekaj przez 1,5 godz. Podawaj z sosem wytopionym podczas pieczenia.

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