



przepisy.pl

Pieczony schab z jabłkami, rodzynkami i majerankiem



 65 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab wieprzowy bez kości - 600 gramów
- Przyprawa do schabu Knorr** - 2 łyżki
- jabłka - 3 sztuki
- rodzynki - 1 garść
- miód pitny - 50 mililitrów
- bułka tarta - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- cukier - 3 łyżki
- olej - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Rodzynki namocz w pitnym miodzie. Mięso oczyść z błon, następnie cienkim ostrym nożem zrób otwór po całej długości schabu.
2. Olej wymieszaj z przyprawą Knorr, a następnie natrzyj mięso powstałą marynatą.
3. Jabłka obierz i pokrój w grubą kostkę. Na suchej patelni skarmelizuj cukier, dodaj jabłka oraz rodzynki. Dodaj majeranek oraz bułkę tartą. Farsz wymieszaj i ostudź.
4. Mięso napełnij wystudzonym farszem. Ułóż je na folii aluminiowej i zwiń ściśle, aby powstał walec.
5. Rozgrzej czystą patelnię (bez tłuszczu) i obsmaż przygotowane mięso z każdej strony po 2-3 minuty. Następnie przełóż do nagrzanego do 180°C piekarnika i piecz ok. 35 minut. Podawaj na ciepło lub po wystudzeniu jako wędlinę.

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