



przepisy.pl

Pieczony schab z suszonymi figami



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- schab środkowy - 80 dekagramów
- skórka otarta z cytryny - 1 sztuka
- Esencja do sosu pieczeniowego jasnego Knorr** - 1 sztuka
- ocet balsamiczny - 200 mililitrów
- suszone figi - 100 gramów
- szalotki - 2 sztuki
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 0.5 łyżek
- anyż - 0.5 sztuk
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso umyj, oczyść z żył i błonek. Za pomocą długiego noża zrób centralnie nacięcie i umieść w nim suszone figi (pozbawione zdrewniałych końcówek).
2. Schab natrzyj solą i czarnym pieprzem, skórką otartą z cytryny, rozkruszonymi ziarnkami ziela angielskiego oraz liściem laurowym. Nakryj folią i pozostaw na 24 godziny.
3. Po tym czasie mięso obsmaż na patelni ze wszystkich stron i wstaw do nagrzanego do 190°C piekarnika na około 40 minut. Podczas pieczenia podlej je dwoma szklankami wody.
4. Szalotki pokrój w drobną kostkę i podsmaż je na rozgrzanej patelni, po czym dodaj pokruszoną gwiazdkę anyżu. Całość zalej octem balsamicznym i gotuj do momentu, kiedy odparuje 80% płynu.
5. Dodaj esencję Knorr i pozostały z pieczenia sok. Wszystko dokładnie wymieszaj a następnie doprowadź do wrzenia i gotuj chwilę - do momentu, gdy sos uzyska odpowiednią konsystencję.
6. Mięso podawaj pokrojone w plastry i polane sosem.

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