



przepisy.pl

Pieczony schab z suszonymi śliwkami



 55 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- suszone śliwki - 100 gramów
- Przyprawa do mięs Knorr** - 1 łyżka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- oliwa - 1 łyżka
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżeczka
- musztarda - 2 łyżki
- schab bez kości - 1 kilogram
- czerwone wino - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Nagrzej piekarnik do 180°C. Namocz śliwki w gorącej wodzie. Odsącz. Lekko stłucz czosnek, obierz. Wymieszaj Knorr Przyprawę do mięs z musztardą, majerankiem i oliwą.
2. Zrób w mięsie dziurę trzonkiem drewnianej łyżki. Nadziej śliwkami schab w środku. Natrzyj mięso pastą musztardową. Ułóż w formie do pieczenia. Dodaj pozostałe śliwki, czosnek, wino i 100 ml wody.
3. Piecz przez 40 min. Przykryj mięso folia aluminiową po wyjęciu z piekarnika i pozostaw na 10 min, Podawaj mięso pokrojone w plastry z sosem.

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