



przepisy.pl

## Pieczony schab ze śliwką w rękawie



### Składniki:

- schab bez kości - 600 gramów
- suszone śliwki - 200 gramów
- olej słonecznikowy - 40 mililitrów
- woda - 3 łyżki
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

 60 minut  5 osób  Łatwe

### Sposób przygotowania:

1. W środku, po całej długości schabu zrób za pomocą długiego noża nacięcie.
2. W nacięciu wciśnij suszone śliwki.
3. Pozostałe śliwki zmiksuj z 3 łyżkami wody, aż powstanie pasta. Do pasty śliwkowej dodaj zawartość opakowania Przyprawa do karkówki Knorr, 3 łyżki oleju i wszystko dokładnie wymieszaj.
4. Uzyskaną mieszanką nasmaruj schab. Mięso umieść w załączonym rękawie do pieczenia zapinając go klipsem.
5. Piecz około 50 minut w piekarniku o temperaturze 180 stopni.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)