



Schab nadziewany morelami

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- schab wieprzowy bez kości - 800 gramów
- suszone morele - 100 gramów
- Sos do pieczenia jasny Knorr** - 1 opakowanie
- cytryna - 1 sztuka
- czarny pieprz rozkruszony w młynku - 0.5 łyżek
- ziele angielskie - 0.5 łyżek
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- szalotka - 2 sztuki
- ocet balsamiczny - 2 łyżki
- gwiazdka anyżu - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Przebij płat mięsa wzdłuż włókien rączką drewnianej łyżki. Nadziej je morelami, wciskając je drewnianą łyżką.
2. Obierz cytrynę ze skórki. Wymieszaj skórkę cytryny z pieprzem, zielem angielskim i liśćmi laurowymi. Wetrzyj w mięso. Zostaw na noc przykryte folią aluminiową.
3. Rozgrzej piekarnik do 190°C. Oblej mięso 2 łyżkami stołowymi oleju z każdej strony i obsmaż na patelni. Następnie umieść w brytfannie.
4. Wlej 250 ml wody. Piecz bez przykrycia przez 40 min. Wlej więcej wody, jeśli to konieczne. W międzyczasie posiekaj drobno szalotki i podsmaż je w ½ łyżki oleju, aż zmiękną i zaczną pachnieć. Dodaj octu balsamicznego i gotuj na małym ogniu, aż połowa wyparuje. Wyciągnij mięso z piekarnika, odlej sos z pieczenia. Przykryj mięso i odłóż na 10 min. Dodaj Sos do pieczenia jasny Knorr, rozgniecioną gwiazdkę anyżu i sos z pieczenia do szalotek. Wszystko dobrze zmiksuj i powoli doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj przez 5 min. Podawaj mięso z sosem, z ziemniakami i prostą sałatką z liści sałaty i rzodkiewek.

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