



Schab pieczony ze śliwkami

przepisy.pl



Składniki:

- schab wieprzowy bez kości - 1.5 kilogramów
- śliwki suszone bez pestek - 15 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- czosnek granulowany - 1 szczypta
- pieprz ziołowy - 1 szczypta
- majeranek - 1 szczypta

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

 45 minut  6 osób  Średnie

Sposób przygotowania:

1. sposób przygotowania: Mięso myję i osuszam dokładnie a następnie nacinam ostrym nożem ze szpiczastym zakończeniem wbijając nóż z obu stron w środek - powstaje kieszeń w środku kawałka, w którą wpycham śliwki suszone - można użyć polskich wędzonych, ale te są bardzo aromatyczne i nie każdy je lubi. Można więc zastąpić je kalifornijskimi albo pomieszać oba rodzaje. Mięso ze śliwkami natarłam porządnie solą, czosnkiem, pieprzem ziołowym i majerankiem. Zawinęłam w folię spożywczą i odłożyłam do lodówki na noc. Przed pieczeniem skropiłam mięso olejem i ułożyłam na blasze, warstwą z tłuszczem do góry. Wstawiłam do piekarnika nagrzanego do 200 st.C - po 30 min. obniżyłam temperaturę do 180 st. C a mięso podlałam gorącą wodą, ok. 3/4 szkl. - piekłam dalej ok. 1 godziny polewając sosem co 10 - 15 min.. Po wyjęciu z piekarnika odstawiłam przykryte folią aluminiową na co najmniej 15 - 30 min. żeby odpoczęło jeżeli pieczemy schab do podania na gorąco a jeśli ma być jako wędlina to zostawiam bez przykrycia do wystudzenia. Jeżeli kawałek schabu jest szeroki i dość płaski to można go po nafaszerowaniu owocami obwiązać sznurkiem kuchennym nadając bardziej okrągły kształt.

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