



## Schab z morelami i śliwkami

przepisy.pl



 75 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- schab bez kości - 0.7 kilogramów
- suszone śliwki - 50 gramów
- suszone morele - 100 gramów
- miód - 2 łyżki
- kozieradka - 1 szczypta
- pieprz ziółowy - 1 szczypta
- przyprawa do wieprzowiny - 1 szczypta
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- kasza bulgur - 5 łyżek

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

### Sposób przygotowania:

1. Schab należy dokładnie umyć, osuszyć. Ostрым nożem naciąć go wzdłuż na głębokość około 1-1,5 cm w trzech rzędach. Następnie wycięcia wypełnić śliwkami i morelami, na środku umieszczamy rząd moreli, po bokach śliwki, lekko dociskamy. Przygotowujemy marynatę: w miseczce mieszamy miód, przyprawy, Ramę Smaż jak szef kuchni. Smarujemy schab marynatą, głównie na jej górnej części.

2. Zawijamy całość dość mocno i w małych odstępach sznurkiem lub ewentualnie nitką, tak aby podczas pieczenia zachowała taki sam kształt, a żeby się nie rozlaźła na boki Zawijamy w sreberko, wkładamy do keksówki lub naczynia żaroodpornego. Piec przez ok. 60 minut w temp. 190 stopni. Upieczony schab podawać z ugotowaną kaszą. Smacznego!

---

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)