



Schab z suszonymi owocami

przepisy.pl



Składniki:

- schab środkowy - 1 kilogram
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- suszone śliwki bez pestek - 15 dekagramów
- suszone morele - 15 dekagramów
- białe deserowe wino - 0.5 szklanek
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- masło
- olej
- sól - 1 szczypta

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Opłucz mięso, osusz i natrzyj odrobiną soli oraz pieprzu.
2. Cienkim nożem zrób w mięsie podłużne otwory i każdy z nich wypełnij suszonymi owocami.
3. Dokładnie posmaruj schab olejem. Następnie ułóż go w naczyniu żaroodpornym, posyp wiórkami masła i skrop letnią wodą.
4. Piecz około godziny w 180°C, często podlewając schab wytwarzającym się w trakcie pieczenia sosem. Pod koniec dolej wino i posyp mięso pokruszoną przyprawą w mini kostkach Knorr. Podawaj.

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