



przepisy.pl

Tradycyjny schab ze śliwką



Składniki:

- Schab w całość, bez kości - 1 kilogram
- suszone śliwki - 150 gramów
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 2 łyżki
- olej - 3 łyżki
- Przyprawa do karkówki Knorr** - 1 opakowanie

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

 60 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Schab umyj, oczyść i natrzyj majerankiem.
2. Za pomocą długiego i cienkiego noża wytnij otwór po środku i przez całą długość mięsa.
3. W otwór włóż ciasno śliwki.
4. Przyprawy z opakowania Przyprawy do karkówki Knorr zmieszaj z olejem i natrzyj dokładnie mięso.
5. Schab umieść w woreczku dołączonym do opakowania Przyprawy do karkówki Knorr i piecz według wskazówek na opakowaniu. Podawaj z ziemniakami lub z kaszą.

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