

Schab nadzewany śliwką

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Można upiec także z suszonymi morelami

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- schabu bez kości - 1 kg
- śliwki suszone - ok 15 dkg
- przyprawy wg uznania (wegeta, pieprz, papryka ostra, majeranek, przyprawa do mięs) -
- oliwa -
- czosnek -

Etapy przyrządzania:

1. Schab obmyj
2. Natnij przez środek otwór, wsadź śliwki
3. Natrzyj czosnkiem, nasmaruj oliwą, wetrzyj przyprawy, owiń aluminiową folią i tak wstaw do lodówki na ok 12h (im dłużej tym lepszy aromat mięsa).
4. Następnie rozgrzej piekarnik do 180 st. schab przełóż do naczynia żaroodpornego z przykryciem i piec ok 1,5h od czasu do czasu obracaj, na ok. 15 min. przed końcem ściągnij pokrywkę w celu przyrumienienia skórki.

Jak podawać?

Można z sosem migdałowym - 5 dkg migdałów sparzyć, obrać ze skórki pokroić b. drobno, sos który puści schab odlać do garka dodać migdały gotować na małym ogniu ok. 15 min., podbić mąką i gotowe.