




Peklowany schab nadziewany daktylami


 Skoter

Polecane na: [przystawki i przekąski](#), [śniadanie](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

Warto wiedzieć:

 120 min

 10 porcji

Składniki:

schab - 1,5 kg

woda do marynaty - 2 litr

czosnek - 3 ząbek

sól - 15 dag

saletra potasowa do peklowania
mięsa - 2 g

liść laurowy - 3 szt.

jałowiec - 4 szt.

ziarka pieprzu - 4 szt.

ziele angielskie - 4 szt.

daktyle - 20 szt.

majeranek - 1 łyżka

papryka wędzona - 1 łyżeczka

papryka słodka - 1 łyżeczka

pieprz - 1/2 łyżeczka

kolendra - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Dzięki peklowaniu mięso zachowuje apetyczny kolor. Zamiast saletry można użyć soli peklowej, ale wtedy do marynaty dodać mniej soli.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Zagotować wodę z dodatkiem soli i przypraw. Ostudzić. Dodać saletrę do peklowania i wymieszać. Mięso włożyć do garnka, zalać przygotowaną zalewą. Mięso musi być całkowicie zanurzone. Odstawić na 7-10 dni w chłodne miejsce z temperaturą około 5 stopni. Następnie wyjąć schab, opłukać i osuszyć.

KROK 2: Długim nożem zrobić dziurę w środku schabu i włożyć daktyle.

KROK 3: Natrzeć majerankiem, pieprzem, papryką i kolendrą. Posmarować smalcem lub

polać olejem.

KROK 4: Piec w naczyniu żaroodpornym
związany lub w rękawie, w temperaturze 200
stopni około godzinę i 20 minut.